# Serra
## Património imaterial do Tâmega e Sousa

DANIELA DE FREITAS FERREIRA
FILIPE COSTA VAZ
JOÃO NUNO MACHADO

CENTRO DE ESTUDOS DO ROMÂNICO E DO TERRITÓRIO

**Fotografia da capa:** Festa de São Pedro do Campo (Tendais, Cinfães). Andor de São Pedro. Pormenor.

FICHA TÉCNICA

PROPRIEDADE
Rota do Românico

EDIÇÃO
Centro de Estudos do Românico e do Território

COORDENAÇÃO GERAL
Rosário Correia Machado | Rota do Românico

COORDENAÇÃO DA EDIÇÃO
Gabinete de Planeamento e Comunicação | Rota do Românico

COLABORAÇÃO
Catarina Providência | Cariátides – Produção de Projectos e Eventos Culturais
Gabriella Casella | Cariátides – Produção de Projectos e Eventos Culturais

TEXTO
Daniela de Freitas Ferreira
Filipe Costa Vaz
João Nuno Machado

FOTOGRAFIA
António Pereira – Arquivo, Estúdio, Foto
Associação de Conservação do Habitat do Lobo Ibérico
Carlos Silvestre
Daniela de Freitas Ferreira
Filipe Costa Vaz
João Nuno Machado
João Octávio Teixeira
Rota do Românico

AGRADECIMENTOS
António Pereira

DESIGN E PAGINAÇÃO
Furtacores – Design e Comunicação

IMPRESSÃO
Rainho & Neves – Artes Gráficas

TIRAGEM
1000

DATA DE EDIÇÃO
1.ª Edição | Dezembro de 2014

ISBN
978-989-99331-2-5

DEPÓSITO LEGAL
386088/14

Os textos são da exclusiva responsabilidade dos autores.

© Rota do Românico

Centro de Estudos do Românico e do Território
Praça D. António Meireles, 45
4620-130 Lousada
T. +351 255 810 706
F. +351 255 810 709
rotadoromanico@valsousa.pt
**www.rotadoromanico.com**

# Serra

## Património imaterial do Tâmega e Sousa

DANIELA DE FREITAS FERREIRA
FILIPE COSTA VAZ
JOÃO NUNO MACHADO

# Índice

“Entende-se por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do património cultural, imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a protecção, a promoção, e valorização e transmissão essencialmente por meio educacional formal e não-formal – e revitalização deste património em seus diversos aspectos (…)”.

In UNESCO – *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial.* UNESCO: Paris, 2003, p. 5.

O património imaterial surge como um importante objeto de intervenção para a consolidação da identidade cultural e histórica de uma região e do seu povo. A sua conservação, e consequente divulgação, revestem-se de primordial interesse não só para se garantir a memória de um passado que a todos engrandece, mas também como forma de o valorizar cultural e socialmente.

Simultaneamente com estas premissas, a utilização deste património permite reforçar as capacidades endógenas e ser um vetor de desenvolvimento regional, pela sua atuação na promoção turística, com intenção de captar fluxos económicos importantes.

A Rota do Românico, em estreita parceria com os 12 municípios que integram o projeto, viu aprovada uma candidatura que pretendia inventariar o património imaterial e vernacular da sua área territorial de intervenção, procurando, com este trabalho, criar uma imagem distintiva da região, em sintonia com o preconizado por este projeto unificador do território.

Com este livro iniciamos uma coleção de quatro publicações dedicadas a este património que podemos descobrir nos vales do Sousa, do Douro e do Tâmega. Estas publicações são o resultado de dois anos de levantamento no terreno e de pesquisas documentais, com a intenção de dar a conhecer a todos a riqueza imaterial e patrimonial deste território desenhado por vales, rios e serras.

No livro que tem entre mãos, a serra é o elemento aglutinador, com enfoque especial para a agricultura, a pastorícia e o artesanato. Sobre a agricultura, evidenciamos a forma de cultivar o centeio e as coberturas de colmo. Quanto à pastorícia, não podemos deixar de referir a criação de rebanhos coletivos, as canções dos pastores ou o “medo” dos ataques de lobos aos rebanhos. No que concerne ao artesanato, a riqueza desta região espelha-se nas singulares peças manuais em cestaria de palha e silva, de giesta piorna ou de madeira rachada. É, assim, uma publicação na qual damos especial destaque aos concelhos serranos de Baião, Cinfães e Resende, com breves incursões por Amarante, Castelo de Paiva, Celorico de Basto e Marco de Canaveses.

Iniciemos agora a descoberta de uma cultura popular ímpar, num território único e fascinante.

ROSÁRIO CORREIA MACHADO
Diretora da Rota do Românico

# Prefácio

# Património imaterial das áreas serranas

Com a ampliação do projeto original – Rota do Românico do Vale do Sousa – aos doze municípios da NUT III Tâmega, o património vernacular e imaterial envolvido ganhou novas expressões, com marcados contrastes. Não só no vale do Douro foi reposta de forma significante a unidade de paisagem com forte personalidade designada *Ribadouro*, tramo de Entre-os-Rios (Penafiel) para montante até ao início do Alto Douro Vinhateiro em Barqueiros (Mesão Frio), como, para leste do Sousa, ficaram abrangidas as terras do baixo vale do Tâmega e, na sua contiguidade, imponentes áreas serranas do Marão e Montemuro, a norte e sul do Douro respetivamente, com cerca de 1400 metros de altitude, integrando ambas a linha orográfica que serve de barreira aos ventos húmidos do Atlântico, geradores de abundantes precipitações nas vertentes ocidental e norte das montanhas. As condições de vida são pouco díspares, variando sobretudo com a natureza do solo e a altitude, que torna os invernos particularmente rigorosos. Ir a Mafómedes (Baião), nas profundezas do Marão, é sentir, ainda hoje, todo o peso e justeza das palavras de Teixeira de Pascoaes:

> "Eu sou a antiga serra do Marão,
> Que na tua memória se alevanta,
> Toda de estéril fraga e solidão,
> Toda em silêncio eterno e branca neve".



Para representarmos o que foi esta vivência montanhesa preferimos, porém, dar a palavra ao extraordinário texto de Rui Fernandes, bom conhecedor do aro serrano de Lamego, pois a sua descrição do Montemuro, escrita em 1531-1532, parece-nos insuperável. Diz-nos então o autor, segundo a transcrição atualizada de Amândio Barros (2001) que permite melhor leitura:

> "A gente desta serra são gentes lavradores. Suas falas são diferentes das nossas... Vestem burel e calçam avarcas que são feitas de correia de vaca, e alguns andam sem carapuças. E os homens e as mulheres pela sua maior parte são de consciência e casam assim homens como mulheres de trinta anos para riba... Pela maior parte vivem muito, homens de noventa, cem e cento e vinte anos e destes mui-

tos, e nunca em suas doenças se curam com médicos. Não bebem vinho por na terra não se dar.... Não comem senão leite e pão de centeio o mais das vezes, dado que outras vezes comem carne porque na dita serra não se dá senão muitos e mui formosos centeios, e da eira tiram o pão para semear, e eles semeiam no fim de Julho e as mulheres malham, de maneira que o pão está sempre um ano nos campos. São grandes lutadores, os homens e as mulheres, de muita força...

Os homens e as mulheres desta serra são grandes criadores de muitas vacas. Há homens de 120, 150 reses vacuns, de vacas e touros, as quais vacas têm esta maneira: que do mês de Maio até ao mês de Setembro pastam na dita serra de Montemuro, e do mês de Setembro até Maio pastam na Gândara junto do mar entre Aveiro e Coimbra que são 16, 17 léguas da dita Serra de Montemuro. E são já tão sentidas no tempo que se o tempo é quente e se os donos as não vão buscar muitas se vem por si, e se o tempo é frio e as não levam por si se vão, e têm lugares deputados no caminho que chamam malhadas onde dormem, e ainda que cheguem cedo aí se aposentam. Estas vacas são de peso de cinco, seis, sete arrobas. Dão os mais formosos touros que se podem haver deste peso. São mui ligeiros em correr e muito destros em ferir.... Onde estes touros andam não ousa lobo cometer a manada. Como vêem homem de perto a tiro de besta apartam das vacas alguns para o cometer. Estes homens desta serra também criam muitas cabras e carneiros poucos. O gado desta serra e as carnes têm a vantagem em sabor a todas as carnes.

Os homens nesta serra têm muitos filhos e filhas... E as filhas não têm linhos para fiar por a terra os não dar e vêm a esta cidade [de Lamego] e a esta feitoria das lonas de El-Rei nosso senhor e leva um lavrador uma carga de linho cânhamo que torna a trazer fiado em dia de mercado a esta cidade, que as filhas fiam andando com os gados, e levam azeite, sal e pescado e outras coisas para seu sustento.

Nesta serra há muita caça, convém a saber: perdizes, galinholas, coelhos, lebres, que vêm vender a esta cidade, e assim leite, nata, manteiga e também trazem a vender carvão e lenha.

Esta serra tem muitas e mui excelentes fontes perenes... e é toda lameiras e pastos sem outro nenhum renovo, mas aqui por a terra ser fria não pastam senão no Verão. Nesta serra não há nenhuma casa de telha, senão todas de colmo, e todas terreiras.

Nesta serra há muita neve. E ao fazer deste tratado no ano de trinta e um, em dia de S. Tomé, no mês de Dezembro, caiu uma neve muito grande... Foi a neve de tal maneira, que no dia que começou cobriu as casas e muita gente ficou dentro nelas sem terem caminho nem saída, somente os outros de fora lhe iam a fazer caminho às portas... Os homens da serra tinham bem que fazer com rodos e enxadas para tirar a dita neve de cima das ditas casas colmaças, que não quebrassem as latas das ditas casas e os matarem dentro... E aos 26 de Janeiro caiu outra grande neve e morreu muito gado, e todavia não puderam tanta neve tirar que não caíssem muitas casas nesta serra".

À medida que subimos a serra de Montemuro, mesmo acima dos 1000 metros, encontramos aldeias compactas de maiores dimensões, espaçadas entre si, outrora de casas de granito (por vezes no Marão são de xisto) térreas e sobradadas, com as cortes dos animais por baixo,

alguma eira pétrea com palheiro, tudo paredes de pedra seca e cobertura de colmo, que as faziam quase desaparecer do olhar distante, de tal forma se integravam e confundiam com a paisagem envolvente. O seu cerne é a cozinha onde o lume arde quase em permanência grande parte do ano, alimentado pelas lenhas do monte secas no caniço. Nos escanos e bordas em redor da lareira reúne-se a família para comer e seroar, ao lado fica a boca do forno onde se cozia a broa, cada semana ou mais. Apenas no último meio século estas terras suportam a dispersão intercalar de habitações disseminadas e instalações para atividades económicas que não dependem da terra, como estranhos a ela se mostram os materiais utilizados para as erguer e os modelos construídos.

Os espaços intermédios eram, em grande medida, preenchidos pelos campos de cereal, os cultivados e as respetivas folhas de pousio, as veigas com muita água onde se sucedem os lameiros, que dão à serra um intenso tom verde, e os incultos, disponíveis para a pastorícia extensiva, entrecortados pelos alqueives murados e, antigamente, pelas cavadas amalhoadas do centeio que se talhavam no maninho e cultivavam em regime de estivada, a espaços de mais de uma década para o solo se poder regenerar e voltar a compensar o esforço. Também a norte do Douro, nas áreas planálticas do Marco [de Canaveses] e da Aboboreira, se rompia o monte para conquistar efémeras terras de pão, nas *Memórias Paroquiais de 1758* designadas "cachadas", adubadas com as cinzas da vegetação a que era deitado fogo, semeadas um ou dois anos seguidos e abandonadas por sete.

Em altitude, as condições tornam-se agrestes para a lavoura, muitas culturas não aguentam o clima rigoroso e a grande variedade de frutos existente nas vertentes do Douro reduz-se drasticamente, o mesmo sucedendo com a oliveira e a vinha. Fica a castanha como alimento base, ao lado do centeio, o cereal mais bem adaptado, Rui Fernandes assim o reconheceu. Porém, no decurso da época moderna, o milho maís conseguiu aclimatar-se e prosperar, a ponto de, em meados de setecentos, ser cultura vulgar no planalto, relegando os milhos antigos. Consigo trouxe a necessidade de procurar e controlar mais águas de rega, e também essa arquitetura peculiar que são as eiras de pedra para secagem e os espigueiros. Curiosamente, os seus campos podem, ao mesmo tempo, ser searas de centeio, semeado este no fim de agosto, entre os regos.

Outra novidade ainda mais recente (século XX) foi a introdução da batata, conhecida como castanha da terra ou castanhola à falta de vocábulo para ela. Também por causa do clima, semeia-se abril andado, enquanto simultaneamente se tira o estrume das cortes para adubar os terrenos destinados ao milho, logo lavrados na vessada feita em sistema de entreajuda.

Outros trabalhos beneficiavam desta solidariedade vicinal, que é ao mesmo tempo racionalização do esforço, desde os arranjos dos caminhos no final do inverno, para que os carros de bois pudessem voltar a passar em direção aos campos e ao monte, até às ceifas e malhas do centeio feitas a mangual, ocasião de grande fadiga, mas também de festa.

Traço dominante da economia de montanha foi, e ainda se mantém, a abundante criação de gado bovino, maioritariamente de raça arouquesa, se estivermos a sul do Douro, e desta com a maronesa, a norte. O seu solar são os lameiros, naturais ou de intervenção antrópica, que ocupam depressões suaves e veigas, organizados em sucessivos tabuleiros, em que é fundamental a água de lima, preservadora de erva contra as geadas e neves de inverno. Em abril fecham-se muitos destes lameiros para cortar o feno por julho e o guardar no palheiro. No inverno servirá de alimento e cama ao gado.

Certamente que os animais de hoje não estarão tão habilitados como aqueles de que nos fala Rui Fernandes para, com autonomia, sobreviver na serra, saber migrar em direção ao mar quando a invernia chega, abrigar-se nas malhadas e resistir aos lobos. Os bovinos arouqueses, criados em regime semiestabulado, pastam tranquilos nos lameiros do Montemuro, próximo dos seus donos e das cortes a que recolhem. Na Aboboreira veem-se os maroneses a percorrer as áreas de mato do planalto. Ambos já foram essenciais como força de tração na lavoura e no transporte, para além da produção do estrume, bem essencial às culturas; o seu destino recente será o abate para venda da carne. Este importante papel foi-lhes atribuído, juntamente com os barrosãos, desde que, em meados de oitocentos, o mercado inglês valorizou a sua qualidade. Nascidas na montanha, as crias eram transacionadas nas feiras intermédias e levadas para as terras úberes do litoral, onde se fazia a engorda, a fim de as reses adultas serem embarcadas vivas em direção às regiões industrializadas e urbanas da Grã-Bretanha. Próximo do final do século, desciam também até ao mercado da capital portuguesa, em franco crescimento.



Com tanto maninho fora do aro contíguo à povoação, junto da qual se encontravam as cortinhas e os melhores campos, parece inevitável a opção pela constituição de rebanhos de gado miúdo. Quase todas as casas o tinham, em maior ou menor número, acolhendo-se em lojas e cortelhos. O sustento obtinham-no percorrendo o monte em busca do pasto, e também neste domínio a comunidade soube organizar-se, formando rebanhos coletivos, as vigias do Montemuro, em que os pastores guardam gado de diversos donos. Ao sinal combinado, por exemplo determinado toque de sino, abrem-se as lojas e o gado sai, aguardado pelos vigieiros e cães de rebanho, que eram do povo; à tardinha, as cabeças apartavam-se por elas, ficando à porta da loja até o dono a abrir, enquanto os cães buscavam comida junto de quem haviam servido.

Nos melhores pastos do alto da serra cruzam-se animais de várias aldeias, todos regressando a casa ao entardecer, ainda que existissem abrigos para o pastor acender uma fogueira e proteger as crias. Houve tempo em que os lobos representavam um perigo real e os cães tinham de ser audazes para os enfrentar.

No verão, os rebanhos da terra cediam os melhores pastos aos transumantes. Antes vinha o maioral contratar o monte, por dia de São Pedro chegavam os pastores, com as reses engalanadas de cores berrantes, guardadas pelos corpulentos cães de coleira de picos vindos da serra da Estrela. Percorriam a consuetudinária canada que lhes concedia o passo por campos e vilas, e assim se fez até 1998. As sinergias com as gentes da terra não faltavam. Por exemplo, os detentores das folhas do centeio e das leiras de cercado, fechadas por parede, combinavam com os pastores que o gado dormiria no seu terreno para o solo ficar devidamente estrumado e suportar nova lavra para o centeio. Iam passar a noite à serra, levavam a ceia e ajudavam a guardar.

Como já dissera Rui Fernandes, o gado (leite e queijo) e o centeio eram o sustento das comunidades serranas, sendo que este precisava de ir para a terra ainda no verão e nela permanecer quase um ano, de forma que “se semeia da eira”, ainda estava a ser malhado e limpo na eira improvisada e parte da colheita já ia iniciar novo ciclo. O rebanho dava a lã, preparada, lavada com cinza e fiada pelas mulheres, ao serão ou enquanto caminhavam atrás do gado, para ser trabalhada à agulha para meias e camisolas, ou tecida em mantas e burel apisoado, com que se talhavam capas e capuchas, o melhor abrigo contra o frio e a chuva, em conjunto com a croça e as polainas de junco ou palha. Esta palha do centeio, escolhida,

também servia para a trança com que se montavam os chapéus, outro trabalho para manter ocupadas as mãos femininas. Ainda de palha e silva se constroem os brezes e é com ela que se fazia a cobertura colmaça da casa ou se enchia o enxergão.

Os oleiros da louça negra, característica das áreas serranas das duas margens, buscavam na serra, junto dos pastos, o torrão para colmatar a soenga onde se cozia o vasilhame que posteriormente iriam vender, tantas vezes à troca de grão ou batata.

Seguindo ainda Rui Fernandes, vemos como mesmo no século XVI a interação com a cidade de Lamego e as terras ribeirinhas do Douro se fazia com fluidez, exponenciando a complementaridade de ecossistemas diferenciados. Nas estradas que cruzavam estas serras, a norte e a sul do Douro, transitavam almocreves na sua permanente recovagem, carvoeiros e outros profissionais. A gente da terra também não ficava confinada, apreciava a novidade, como a fugaz descida ao vale vinhateiro no fim do verão, integrando as rogas contratadas para a vindima, ou no fim do outono, para a apanha da azeitona e o trabalho no engenho, trazendo como paga o azeite que faltava na serra. Outros tornaram-se especialistas, como os pedreiros construtores dos socalcos ou os Saomartinheiros e Penajoias que iam para as quintas fazer podas e enxertia da vinha.

Se hoje subirmos ao Montemuro, à Aboboreira ou ao alto Marão, não encontraremos todos os campos trabalhados nem os grandes rebanhos; partiram os lobos e as mouras encantadas, a manhã de São João perdeu magia e os santos as suas especialidades protetoras. Apenas o gado bovino continua a ruminar tranquilo e a ganhar forças, já não tendo em vista combater o lobo ou ganhar o honroso lugar de “boi do povo”, mas para os tão apreciados concursos de raças e lutas de touros, estas transformadas em espetáculo para entreter o público e remunerar os criadores. As feiras de ano, as festas patronais e as de romaria parecem-se cada vez mais umas às outras, quando resistem e as novas estradas lhes facilitam o acesso. No entanto, devemos reconhecer o empenho dos municípios e de várias associações culturais ou de assistência social que se esforçam por assegurar qualidade de vida aos mais idosos e por preservar junto dos jovens moradores a memória do que outrora deu sentido ao viver das comunidades.

TERESA SOEIRO
Faculdade de Letras da Universidade do Porto –
Centro de Investigação Transdisciplinar “Cultura, Espaço e Memória”

Festa de Santa Eufémia
(Paraíso, Castelo de Paiva). Pormenor.
Fonte: António Pereira – Arquivo, Estúdio, Foto.

# Serra

# Ciclo do centeio

GRALHEIRA, CINFÃES

## Cultivo do centeio e coberturas de colmo

Cultivado em pequenas parcelas de terreno, o centeio assumiu o predomínio entre os cereais agricultados na serra de Montemuro. O seu ciclo, prolongando-se por um ano desde a sementeira à ceifa, espelha uma perfeita adaptação ao clima rigoroso da região como reflexo de um crescimento e desenvolvimento lento característico das culturas agrícolas serranas.

Na serra de Montemuro, o centeio é semeado em finais de agosto, beneficiando de um período de calor que favorece o seu crescimento. Por norma, em regiões de clima mais ameno, o cultivo do centeio ocorre entre outubro e novembro, justificando-se esta antecipação do seu ciclo pela necessidade do cereal adquirir robustez que lhe permita resistir ao gelo e aos rigores do inverno da serra. Sobre este acontecimento, refira-se o ditado popular recolhido na serra de Montemuro: “Pelo Senhor dos Ruivais um alqueive e nada mais, por São Bartolomeu semeias tu e semeio eu” (Silvestre, 1999). Este dito recomenda que pela altura da celebração da festa que decorre em Ruivais (freguesia de Ferreiros de Tendais, Cinfães), a 15 de agosto, se semeie apenas os alqueives[1] localizados no cimo da serra, onde os rigores invernais se fazem sentir mais intensamente. Por altura da festa consagrada a São Bartolomeu, decorrente a 24 de agosto, todos os alqueives destinados ao cultivo de centeio deverão ser cultivados.

1 Terrenos agricultáveis deixados em pousio.

A transumância desempenhou outrora um importante papel na preparação dos campos alvo de cultivo de centeio. O gado proveniente da serra da Estrela estrumava os terrenos onde posteriormente iria ser semeado o cereal, estabelecendo-se rigorosos e minuciosos acordos entre pastores e agricultores (Ventura et al., 2000) que regulavam a permanência dos ovicaprinos uma noite em cada alqueive, começando no cimo da serra de Montemuro e descendo para os campos mais baixos, um por um. Dado que o ciclo do centeio apresenta a duração de um ano, a preparação prévia dos alqueives e o crescimento do centeio não poderia ocorrer simultaneamente em toda a serra. Durante o período de desenvolvimento do centeio, os campos cultivados com o cereal não podem receber o gado. De forma a colmatar esta limitação, a serra era dividida em duas grandes zonas ou “folhas” – serra nascente e serra poente – cultivadas alternadamente com centeio. Assim, cada uma das “folhas” era cultivada a cada dois anos, destinando-se anualmente uma folha para o cultivo do centeio e outra para

Espiga de centeio.



Serra de Montemuro. Campo de centeio.

novos cultivos (como o milho) e para o adubo necessário à plantação de centeio do ano seguinte.

O centeio atinge o estado de maduro após doze meses do seu cultivo, traduzindo assim um crescimento invulgarmente lento, característico dos climas frios. A espiga surge apenas em meados de maio. A ceifa realiza-se em agosto, concluindo assim o ciclo de um ano em que permanece na terra. Depois de cegado, o cereal é colocado em pequenas medas organizadas em formato redondo, com as espigas para dentro, de forma a dificultar a entrada de água caso chova no período entre a ceifa do cereal e a sua malha. Para a realização da malha, o centeio de todas as searas era reunido na eira, numa grande meda que, em alturas de grande abundância de cereal, chegava frequentemente a ter vários metros de altura, sendo necessário construir uma plataforma provisória que permitia a colocação de mais molhos de palha no seu topo (Santos Júnior, 1952).



Enquanto a palha de menor qualidade era, depois da malha, levada para o palheiro, servindo posteriormente de alimento para o gado e de cama para os animais, a palha de centeio mais direita e firme era aproveitada para outros usos, como para a produção de cestas de palha e silva e para a colma da cobertura dos edifícios.

O uso de palha de centeio para este fim apresenta-se como uma alternativa acessível, barata e com capacidades de isolamento térmico face às baixas temperaturas, permitindo simultaneamente arejar o interior das habitações, evitando acumulações de fumos e outros cheiros. Estas vantagens, em conjugação com o extremo isolamento geográfico das habitações, apresentam-se como decisivas para a sua implementação em regiões como a serra de Montemuro, onde a necessidade da adaptação ao clima se entrelaça com a definição da arquitetura tradicional.

A colmagem é feita preferencialmente por alturas do outono, dependendo da disponibilidade de centeio pronto para este efeito, para que o colmo possa assentar com as primeiras chuvas. Desta forma, toda a cobertura, assente numa estrutura de madeira que constitui o teto da habitação, deverá estar devidamente preparada a tempo de suster a intempérie invernal.

O processo de colmagem inicia-se com a secagem da palha, separada aquando da malha. Criam-se depois pequenos molhos que se vão colocando por cima da estrutura de madeira, pela borda do telhado, dispondo-se camadas sucessivas até que as mesmas atinjam a espessura de aproximadamente 50 centímetros. Durante esta fase, o colmador preenche com o colmo pequenos espaços de cada vez, sequencialmente, até que toda a estrutura de madeira esteja coberta. Os molhos colocam-se de forma parcialmente sobreposta, permanecendo a espiga escondida debaixo da palha dos molhos subsequentes, com o caule de fora. Depois das primeiras chuvas é frequente que o colmo permita alguma infiltração de água, tornando-se, no entanto, progressivamente (e a breve trecho) impermeável à chuva. Depois de coberta a estrutura de madeira com o colmo, os molhos são acertados batendo-lhes de baixo para cima na palha, fazendo uso de um “ougeiro”, o único instrumento que está diretamente relacionado com a prática de colmar. Trata-se de uma longa vara (podendo chegar a três metros de comprimento) com uma das pontas em cortiça. Serve este utensílio para acertar as várias fiadas de molhos de colmo de centeio pelo colmador, a partir do chão. O interesse desta ferramenta como representante da arte de colmar e a importância da própria arte são percetíveis pela utilização do “ougueiro” como símbolo da aldeia da Gralheira (Cinfães) por via do seu rancho folclórico.

O remate da colma no topo da cobertura é conseguido por um entrançado de palha que permite sobrepor ao col-

Cobertura de habitação em colmo.

mo, troncos e pedras que a impedem de se desmanchar com a força do vento. A extremidade da espiga da palha é colocada para baixo nas vertentes do telhado e o caule no cimo do cume. Os beirais não têm remate, contudo, parcialmente sob o colmo e extravasando o limite do telhado, colocam-se lousas que impedem a entrada de água, conduzindo-a para fora da zona habitável. Lateralmente, os telhados são protegidos por lajes que finalizam a junção das alvenarias. Estas lajes, designadas de "guarda-vento", apresentam-se em posição vertical, alteadas em relação à restante cobertura, constituindo uma barreira que impede que o vento levante lateralmente o colmo.

A prática da colmagem, generalizada na serra de Montemuro, teve o seu melhor exemplo na aldeia da Gralheira, que obteve o epíteto de "aldeia cinzenta" em resultado das coberturas de colmo que, após algum tempo de utilização, adquirem um tom de palha escuro, progressivamente acinzentado (Silvestre, 1999).

A diminuição do cultivo do centeio contribuiu para o desaparecimento das práticas ligadas ao ciclo deste cereal. Nos dias de hoje, a diminuta quantidade de centeio cultivado na generalidade das aldeias da serra de Montemuro não justificaria a realização de uma única eirada, revelando-se cada vez mais reduzida a sua utilização na alimentação humana e animal e, sobretudo, na cobertura das habitações e como matéria-prima para a cestaria de palha e silva. A maior parte das eiras foram destruídas ou estão inutilizadas. As searas deram lugar a giestais. As coberturas de colmo foram substituídas por telha e os cestos de palha por recipientes de plástico.

## Malha e mangual

Mais que uma fase de processamento do cereal, as malhadas eram verdadeiras festas e acontecimentos sociais nas comunidades rurais, acontecendo em dias previamente combinados no final de julho e início de agosto. Tomavam nelas parte seis, oito ou dez homens em grupos designados de "manadas" (Silvestre, 1999), sendo que cada uma tinha um nome próprio ou alcunha, determinado pela imaginação dos seus elementos.

Cada manada trabalhava numa eira revestida com estrume de vaca desfeito em água que, depois de seco, criava um pavimento liso. As eiras de pedra trabalhada e delimitadas por guardas eram raras, registando-se ainda nos dias de hoje duas na Gralheira e uma em Vale de Papas (em Ramires), ambas em Cinfães.

O trabalho era feito em regime de permuta e os elementos que compunham a manada ajudavam-se reciprocamente. O lugar que cada elemento da manada ocupava na eira, também designada de malhadouro, obedecia a um nome específico, havendo sempre dois elementos, um de cada lado da eira, com a mesma função: espiga, mão, mão abaixo, pancada e côscaro (Silvestre, 1999).

Antes de proceder à malha, um dos participantes desta atividade subia à meda de centeio e chamava os restantes para dar início aos trabalhos. Simultaneamente ia atirando os molhos de palha para que os mesmos fossem desatados das vergas e posicionados no lugar. O centeio era então disposto em filas partindo da cabeceira da eira, frequentemente designada de "sabadão", e cobrindo toda a eirada (Santos Júnior, 1952). Com um ritmo constante, as manadas batiam o centeio fazendo uso dos manguais, designando-se este processo como "malha das cubelas". Desafiando-se mutuamente, cada um dos elementos do grupo procurava "estoirar a palha", batendo agressivamente sobre os molhos de centeio. Para tal era necessário atrasar ligeiramente a pancada com o mangual, alterando e acelerando o ritmo a que o grupo trabalhava.

Instrumentos ícones da malhada, os manguais (ou malhos) são formados por um cabo de madeira comprido, designado de mango ou mangueira, ligado a uma correia de couro que faz a sua ligação ao pírtigo, um segundo cabo, igualmente de madeira, curto e mais grosso. Na serra de Montemuro, a correia de couro designa-se vulgarmente de inçadouro ou "enchedoiro". O couro é suportado por três peças (casula, meã e ensacas) que permitem a ligação ao mango, garantindo a maleabilidade do pírtigo que vira e bate o cereal. A casula, uma argola em ferro anexa a um tubo que abraça o mango, prende a meã que, por sua vez faz a ligação com o pírtigo. As ensacas designam as tiras de couro que entram nas reentrâncias do pírtigo para o prender. O mangual é produzido a partir de madeira de piorna ou carvalho, dura e resistente, preferentemente com um nó natural de madeira na extremidade para que não rache durante a sua utilização.

A primeira fase de trabalho consistia no "descamisar" o centeio, retirando-lhe as folhas e os resíduos que possuía. Seguidamente, o centeio é virado e malha-se o verso. Finalizado este processo, o cereal é sacudido para separar a palha do grão. Para tal, frequentemente se utilizava uma pá que recolhia o centeio, lançando-o ao ar, contra o vento. Escolhe-se então a palha destinada ao colmo e à elaboração dos cestos de palha e silva. A eira era limpa e enchida novamente de palha para uma nova malha. Malhavam-se até três eiradas por dia.

Às mulheres cabia o importante papel de segurar a palha de centeio enquanto a mesma era batida. Para tal, uma mulher de cada vez deitava-se sobre os molhos de centeio, no centro da eira e à frente do trabalho dos manguais.

A experiência dos elementos da manada e o domínio da técnica da malha eram fundamentais para a segurança da mulher uma vez que uma pancada mal direcionada ou um mangual partido podia facilmente atingi-la. Frequentemente, as mulheres da casa proprietária do centeio ofereciam aos elementos da manada ramos de cravos e de manjericos como agradecimento pelo trabalho e salvaguardando simultaneamente a exalação de maus cheiros na eira. As oferendas eram colocadas na aba dos chapéus de palha ou atrás da orelha dos malhadores.

A malha do centeio era simultaneamente encarada como um trabalho e como uma oportunidade de convívio, com lugar a canções de trabalho marcando a cadência dos manguais (Ventura et al., 2000). No início da malha e entre as eiradas eram organizadas quatro refeições em grupo (jantar, merenda, merendinha e ceia), frequentemente compostas de batata cozida, carne de porco frita, caldo, arroz, leite fresco, massa e trigo ensopado.

No entanto, há já várias décadas que as malhas coletivas com o recurso ao mangual desapareceram da serra de Montemuro. A introdução de debulhadoras mecânicas capazes de separar o grão de centeio da palha de forma eficaz, rápida e barata conduziu ao desaparecimento de mão de obra com o conhecimento da técnica e experiência necessárias à malha manual do centeio. Existem ainda manguais em algumas aldeias serranas, guardados como recordação dos antigos trabalhos do centeio, inutilizados pelo tempo. Esporadicamente organizam-se malhas que recordam a antiga atividade, com fins lúdicos, recorrendo ao auxílio dos velhos instrumentos e das gerações de homens e mulheres mais antigas. [DFF | FCV]

Eira de pedra.

Malha do centeio. Fonte: coleção particular de Carlos Silvestre.

Mangual ou malho.

# Ciclo do milho e broa de milho

## GRALHEIRA, CINFÃES

Também designado de "oiro do campo", a cultura do milho assumiu outrora suma importância na economia local da serra de Montemuro. Cultivado desde as zonas mais altas dos montes às áreas ribeirinhas, era simultaneamente usado na alimentação humana e animal e utilizado como moeda de troca nas transações comerciais.

O exigente cultivo do milho reivindica solos férteis e bem irrigados, reservando-se para a sua plantação as melhores leiras e deixando-se os solos mais pobres para culturas menos exigentes como a batata ou o centeio. A sua sementeira envolve um rigoroso trabalho prévio de preparação dos terrenos que comportarão esta planta. Os solos deverão ser arados dias antes de se lançar a semente à terra, favorecendo-se assim a sua fertilização, recorrendo os lavradores ao auxílio das juntas de bois munidas de um arado utilizado para o revolvimento dos solos. O trabalho animal é complementado ao humano, através da cava à enxada ou com o gadanho dos limites dos terrenos lavrados, vulgarmente designados de "bordas" ou "cabadulhos", nas zonas onde o arado não consegue chegar (Ventura et al., 2000).

Durante a permanência sazonal de gado ovino e caprino oriundo da serra da Estrela na serra de Montemuro, era frequente arrendar-se o gado aos pastores transumantes, para que os animais fertilizassem os terrenos que posteriormente iriam receber a plantação de milho. Em troca da pernoita dos gados nos seus campos, os lavradores ofereciam comida e um pagamento monetário previamente combinado que determinava a quantidade de dias em que os animais deveriam permanecer na serra cumprindo esta função (Correia, 2009).

A sementeira do milho realiza-se no início da primavera, entre princípios de março e finais de maio, dependendo das condicionantes climatéricas de cada região. Recomenda-se que a semente seja colocada na terra com o início do tempo quente, elemento fundamental ao crescimento da planta. Este processo obedece a duas técnicas possíveis designadas como "sementeira de lanço" e "sementeira à linha", dependendo se a mesma é realizada manualmente ou com o auxílio de um carrinho semeador. No caso da sementeira realizada a lanço, o lavrador transporta ao ombro um saco de sementes e atira--as à terra em punhados sucessivos, enquanto percorre compassadamente o campo lavrado. Como alternativa ao saco de sementes, na serra de Montemuro era comum a utilização do cesto de palha e silva. Depois de lançadas as sementes, o solo é gradado utilizando-se uma ou duas grades. Concluído este processo é comum que os lavradores e as suas mulheres percorram o campo enterrando os restos de grãos que se mantiveram à superfície, utilizando um pequeno pau escolhido no momento. Esta técnica, atualmente em desuso, tem como desvantagem o maior desperdício de sementes. Em sua substituição impera cada vez mais a sementeira à linha, fazendo uso de um carrinho semeador mecânico. Através desta técnica, o lavrador percorre com o carro mecânico toda a exten-



Campo de milho.

Espiga de milho.

são de terreno a cultivar, preferencialmente seguindo a orientação norte-sul que garante uma melhor distribuição de luz solar sobre a plantação (Ventura et al., 2000). As sementes são colocadas no solo em linhas paralelas com cerca de três palmos[1] de distância entre si.



Quando a planta atinge cerca de vinte centímetros de crescimento é necessário garantir que o milho continue o seu desenvolvimento de forma saudável e próspera. Para que isso aconteça é comum os lavradores fazerem a sacha das terras, cavando cuidadosamente o solo que ladeia cada pé de milho. Esta ação permite tornar os solos mais permeáveis à água, contribuindo para o desenvolvimento da planta. A sacha, realizada simultaneamente por homens e mulheres, consiste no revolvimento dos solos e no corte das ervas daninhas e do milho basto, designando-se este processo de monda.

Quando o folhelho adquire uma cor amarelada, as folhas secam e as espigas tendem a inclinarem-se para o solo, o milho está pronto a ser colhido, tarefa que normalmente se realiza entre finais de outubro e o início de novembro, obedecendo a duas distintas técnicas de corte da planta. A primeira, mais usual, consiste no corte do milho por baixo do milheiro, utilizando-se nesta tarefa uma foucinha. As canas com espiga são dispostas em molhos (designados como medeiros ou “faxas”) e só depois se faz a separação destes dois elementos. Os molhos de canas são atados ao centro, geralmente utilizando-se vimes. As canas são posteriormente colocadas em medas ou agrupadas verticalmente junto aos bardos, no mesmo campo de milho onde foram semeadas. Refere Leite de Vasconcelos que, em Baião, as medas são constituídas por pequenos molhos de espigas designados de “cachouchos” ou “cachoichos”, colocando-se uma cruz feita com as próprias canas do milho no seu topo (Vasconcelos, 2007). As medas podem ser colocadas no chão ou sobre uma estrutura de varas que as alteiam, designando-se as canas postas em meda como “espalho”. Depois de bem secas as canas são utilizadas como forragem para o gado. A segunda técnica utilizada consiste no corte da espiga do milheiro, mantendo-se a cana utilizada posteriormente para a alimentação do gado. As espigas são amontoadas em cestos e, posteriormente, transportadas em carros de bois até espaços abrigados junto às eiras.

Separadas as canas, utilizadas como forragem para o gado durante os rigores do inverno, retiram-se as espigas dos folhelhos que as envolvem nas tradicionais desfolhadas. Atos comunitários de trabalho e convívio são animados pelo pontual aparecimento do milho vermelho, vulgarmente designado de milho-rei (Vasconcelos, 2007). Por vezes, em substituição da comum desfolhada à mão, utiliza-se um prego ou um ponteiro feito em pau para facilitar a abertura do folhelho. Este instrumento, designado de esfolhador, era, em Baião, executado a partir de osso. Apresenta cerca de quinze centímetros de comprimento e uma concavidade na parte oposta à ponta usada para esfolhar onde se encaixa uma cunha de madeira (Vasconcelos, 2007).

1 Palmo: medida de comprimento que equivale a 22 centímetros.

Segue-se a morosa secagem das espigas nas eiras e o seu acondicionamento nos canastros, arquitetonicamente projetados para o seu arejamento e para a proteção face à chuva, ao bolor e a roedores. Depois de bem seco o milho, na debulha, separa-se o grão do seu casulo. Este processo, levado a cabo mecanicamente ou com o auxílio do mangual (ou malho), prepara o grão para moer, sem que não antes se proceda, uma vez mais, à sua secagem.

Os grãos são então acondicionados em sacos de serapilheira e transportados ao encontro do moleiro que, tradicionalmente, se deslocava ao domicílio dos lavradores para receber o milho e entregar a farinha, tudo transportado no dorso de mulas. Competia-lhe a maquia[2], uma porção do milho moído, atualmente convertida numa compensação monetária.

A farinha de milho é empregue principalmente na produção da tradicional broa de milho dos concelhos de Resende, Baião e Cinfães. Na confeção da broa, a farinha milheira é misturada com farinha de centeio que confere uma melhor liga à massa e um sabor mais suave e adocicado à broa.

A farinha é transformada em massa pela junção de água quente, temperada com sal e fermentada com porções de fermento reservado das cozeduras anteriores. A massa é remexida com um pequeno instrumento de madeira em forma de pá e amassada pelas mãos das cozinheiras até que se torne homogénea. Concluído este passo, a massa é colocada no tendal junto à masseira e é proferida a seguinte oração enquanto se traça uma cruz sobre a mesma: “São Vicente te acrescente, São João te faça pão e o Santíssimo Sacramento te deite a bênção. Que as cinco chagas de Cristo levedem o meu pão”.

2 Medida de capacidade variável que corresponde a 2/16 do alqueire.

A referida reza, vulgarmente proferida em Resende e Baião é substituída em Cinfães por duas outras variantes: “Deus te abençoe e te finte e te acrescente, dentro do tabuleiro, fora do tabuleiro, com a graça de Deus pelo mundo todo” e “Deus te abençoe, dentro do tabuleiro, fora do tabuleiro, dentro do forno e fora do forno, que nós comemos um bocadinho e ficamos satisfeitos como se comesse todo” (Ventura et al., 2000). Levedada a massa, surgem gretas na sua superfície, indicadores de que o preparado está então pronto a ser enfornado. As porções de massa são colocadas na pá de madeira que as transporta até ao forno e a cozinheira polvilha o preparado de farinha centeia. Depois de hora e meia no forno, a broa está pronta a ser consumida.

A receita e o modo de confeção da broa de milho mantiveram-se inalterados ao longo do tempo, desaparecendo, no entanto, a tradição do uso dos fornos comunitários e dos fornos maquieiros na sua cozedura, substituindo-se os mesmos por fornos domésticos. Atualmente, a crescente produção de pão industrial tem vindo a substituir progressivamente a produção das broas de milho caseiras. [DFF | FCV]

Farinha de milho e centeio para a confeção de broa.

Broa de milho.

# Criação de gado bovino

## AMARANTE, BAIÃO, CASTELO DE PAIVA, CELORICO DE BASTO, CINFÃES E RESENDE

A criação de gado, integrada num conjunto mais vasto de atividades agropastoris, constitui um elemento económico essencial no modo de vida das populações serranas do Marão e Montemuro. Neste espaço regional adquire particular importância a criação de gado bovino das raças maronesa e arouquesa, extremamente bem adaptadas ao clima e às condições agrestes de trabalho a que são sujeitas. Associadas à criação de gado não apenas bovino mas também ovino-caprino, suíno e cavalar, são também características as cortes ou lojas, ocupando os pisos térreos das habitações serranas, demonstrando inequivocamente a importância desta atividade no quotidiano destas populações.

Os bovinos de raça maronesa, batizados com o nome da região de onde são originários (serras do Marão, Alvão e Padrela), constituem-se no panorama das raças autóctones nacionais como uma importante estirpe bovina caracterizada pela sua aptidão de trabalho e adaptação a climas agrestes (Leitão, 1981).

Animais de médio porte e pelagem preta, possuem características morfológicas que levaram a que muitos investigadores os identificassem como a raça de bovinos autóctones mais aproximada à raça ancestral de bovinos ibéricos, o auroque (Faria, 2007). Graças às suas dimensões e particularidades físicas, apresenta-se como um animal talhado para o trabalho de tração realizado em difíceis condições de terreno – características da sua zona de ocupação, sendo por isso muitas vezes designado como gado serrano. A sua exploração faz-se igualmente no sentido do aproveitamento da sua carne e do leite produzido, destinado maioritariamente ao fabrico de manteiga e queijo (Correia, 1992).

Com uma área de distribuição máxima integrando grande parte do distrito de Vila Real, a zona este do distrito de Braga e parte do concelho de Amarante, tem como área histórica de proveniência as freguesias de Alvadia, Cerva e Limões, localizadas no concelho de Ribeira de Pena (Alves, 1993).

Por sua vez, a raça arouquesa (também conhecida por sulana) batizada com o nome da região de onde é originária (Arouca), destaca-se, à semelhança da raça maronesa, pela sua aptidão de trabalho, adaptação a climas agrestes e capacidade de sobreviver com pobres recursos alimentares. Apesar de ser proveniente das zonas altas dos concelhos de Castelo de Paiva, Arouca, Vale de Cambra e Sever do Vouga, a sua zona de dispersão foi sendo progressivamente alargada ao longo do século XIX, como resultado das suas reconhecidas qualidades, encontrando-se atualmente em mais de quarenta concelhos do centro norte português, desde Guimarães, Fafe e Celorico de Basto, a norte, Foz Côa, Meda e Trancoso, a este, e Pampilhosa da Serra, a sul. A sua presença é, no entanto, particularmente acentuada nas serras do Marão, Arada, Freita e Montemuro, onde é explorada como força de trabalho e com o intuito de produção de carne e leite (Machado, Valente e Gaspar, 1981).



Exemplar de bovino de raça maronesa.

O temperamento dócil mas enérgico, aliado a excecionais capacidades de tração, grande robustez física e uma notável habilidade em caminhar nos íngremes e pedregosos caminhos rurais, tornaram esta raça perfeitamente adaptada ao clima e ao modo de vida serrano. Caracteriza-se fisicamente pelos seus membros curtos, por um pelo de pequena dimensão com variações entre o amarelado, acastanhado e o avermelhado e por um evidente dimorfismo sexual no qual as fêmeas adquirem tamanhos inferiores aos machos. A sua cornadura é de tamanho médio, arrancando horizontalmente na base e encurvando depois para a frente e para cima.

Em ambas as raças, o apuramento das características morfológicas que as definem foi um processo lento, pernicioso e sustentado ao longo de muitas dezenas de anos nas suas "áreas de solar"[1]. Este processo baseou-se no cruzamento de animais possuidores naturais de um conjunto de características físicas e temperamentais pretendidas e do aperfeiçoamento e continuação da sua descendência, culminando no animal que hoje existe.

Erguidas em pisos térreos, usualmente por baixo dos espaços de habitação, as cortes são a solução arquitetónica encontrada para albergar estes animais, traduzindo em pleno a adaptação da construção às condicionantes climatéricas que se fazem sentir nesta região (Pinto, 2000). A reserva do piso térreo para os animais de criação possibilita a elevação das áreas de habitação, afastando-as da humidade e do frio resultante do contacto mais direto com o solo, permitindo simultaneamente o aquecimento do piso de habitação através do aproveitamento do calor proveniente da respiração dos animais e da fermentação do seu estrume (Teixeira, 2013). Estes dois espaços, lojas e casas, apesar de funcionalmente distintas, encontram-se, assim, em plena articulação (Oliveira e Galhano, 1994). Acrescente-se que a construção de dois pisos possibilita o melhor aproveitamento do declive do terreno, aspeto particularmente relevante no povoamento serrano marcado por casas densamente agrupadas e pelas consequentes limitações no espaço de construção.

Interiormente, estes espaços encontram-se compartimentados em diferentes áreas destinadas a diferentes tipos de gado, fazendo-se a sua separação com o recurso a traves de madeira dispostas de acordo com as necessidades de cada loja.

Como local de permanência e guarida, as cortes traduzem a intrínseca e importante relação estabelecida entre as populações de Montemuro e o seu gado bovino como elemento central de um complexo sistema agroeconómico que, fruto da mudança dos tempos, não mais se verifica na atualidade. Atualmente, é diminuta a presença de gado bovino nesta região e ainda menos frequente a utilização das cortes para o seu abrigo. [DFF | FCV]

1 Local de onde são originárias.



Exemplar de bovino de raça arouquesa.

# Festividades relacionadas com o gado

## Festa de São Pedro do Campo
TENDAIS, CINFÃES

## Lutas de bois
GRALHEIRA, CINFÃES

A criação de gado fundamentada no saber e na tradição familiar constituiu um dos primordiais elementos da economia doméstica e do quotidiano das populações serranas. O pastor e o respetivo agregado familiar, o território, a comunidade, o gado e o seu maneio – expresso na condução, alimentação e mantença dos animais – concebiam-se em estreita articulação. A grande importância deste gado, fonte de lã, carne, leite e força motora de trabalho, foi tema de cerimónias religiosas e festas comunitárias, algumas das quais mantidas até aos dias de hoje.

Este é o caso das lutas de touros, vulgarmente designadas como chegas ou lutas de bois e da festa de São Pedro do Campo cumprida no planalto do Campo, freguesia de Tendais, concelho de Cinfães. Esta festa assinalava originalmente a chegada a Montemuro dos numerosos rebanhos de ovinos e caprinos oriundos do sopé da serra da Estrela. Realizada a 29 de junho, dia de São Pedro, a festa enche o monte ermo de largas centenas de pessoas, animadas por atuações musicais, procissões e pelo fogo de artifício. O planalto era igualmente preenchido pelas várias dezenas de milhares de cabeças de gado que se deslocavam sazonalmente até Montemuro em busca de melhores locais de pastagem. Adornados de fitas coloridas e tintas que assinalavam a sua pertença a um determinado rebanho, davam cor à serra, criando um espetáculo atrativo para todos os que se deslocavam ao lugar do Campo. A sua chegada representava para as populações serranas uma significativa alteração do seu quotidiano e uma mais-valia para a economia local, estando por isso mesmo envolta num clima de agitação e celebração, tão bem recordado pelas gerações mais velhas que, ainda na atualidade, residem nesta região. Os festejos tinham como acontecimento principal a celebração da missa realizada na pequena ermida de São Pedro, em homenagem ao santo que lhe dá o nome. Ofereciam-se cravos como gestos de fé, realizavam-se peditórios que permitiam dar continuidade aos festejos no ano seguinte e as mulheres solteiras faziam promessas ao santo para que casassem a breve trecho.

Com a progressiva diminuição dos rebanhos que compunham os movimentos sazonais de transumância, a festa de São Pedro do Campo adquiriu novos contornos. As numerosas cabeças de gado dão lugar a incontáveis



Chega ou luta de bois (Valadares, Baião).

Festa de São Pedro do Campo.

bancas de comércio improvisadas no cimo da serra, onde se vendem produtos regionais, comida, roupa e utensílios agrícolas. Com a última deslocação de gado para a serra de Montemuro, em finais de 1990, perde-se definitivamente a componente que esteve na origem desta celebração. A realização da missa em honra de São Pedro perdura e mantem-se a grande afluência de população ao planalto do Campo, contudo, o objetivo que pauta esta deslocação ao cimo da serra deixa de ser a chegada dos imponentes rebanhos da Estrela e passa a centrar-se na celebração religiosa firmada na figura de São Pedro.

Tal como neste evento, as profundas alterações verificadas na forma de exploração do gado resultaram também em significativas mudanças na conceção das lutas de bois. Decorridas entre meados de junho e prolongando-se até finais de setembro, altura em que as condicionantes climatéricas são mais favoráveis à organização de atividades ao ar livre, as lutas de bois mobilizam um grande contingente de espectadores que se deslocam a estes eventos com o intuito de assistir ao confronto físico entre estes possantes animais. Nos dias de hoje, as lutas de bois realizam-se maioritariamente no âmbito das festas e roma-

rias anualmente organizadas pelas várias povoações, freguesias e concelhos, apresentando-se como eventos complementares aos festejos e como forma de entretenimento, a par das mostras de gado, das manifestações musicais e das bancas de comércio. Os animais participantes, regra geral, são pertença de um ou mais criadores de gado das regiões onde se realizam as lutas, recebendo pela sua participação uma compensação monetária ou, no caso do proprietário do animal vencedor, um prémio em dinheiro numa quantia mais avultada. Geralmente participam em cada luta seis touros, confrontando-se segundo um regime de eliminatórias. Deste modo, cada chega é composta por seis lutas, cada uma delas organizada entre dois destes animais. De cada confronto resulta um campeão, que permanece no local da luta, e um animal derrotado que abandona o recinto dando lugar a um novo touro. Sempre que um animal fuja do confronto é declarado vencido.

Esta ancestral e singular prática cultural perdeu, no entanto, simbolismos e particularidades que originalmente a caracterizavam. Os touros utilizados nestes confrontos, outrora animais comunitários e elementos de identidade coletiva das aldeias e dos seus habitantes, designados frequentemente como “bois do povo”, deram lugar a touros pertença de particulares, utilizados nas lutas com fins económicos e de prestígio para os seus proprietários. O espírito de união verificado entre as populações de cada uma das aldeias presentes nestes eventos dissipou-se, deixando as mesmas de se fazerem representar por um destes animais, que criteriosamente assumia a designação da sua povoação. Acompanhar o touro desde a aldeia até ao local do confronto era um ritual de festa e orgulho e a vitória destes animais significava, por extensão, a vitória da sua povoação de origem.

A utilização de recintos circulares e vedados (que conferem proteção a quem assiste a estas lutas face às possíveis investidas dos touros) como local de realização das lutas de bois constitui uma das mais significativas transformações verificadas nestes eventos desde há parcas décadas. Construídos cada vez mais próximo das populações e, consequentemente, dos meios urbanos, distanciam-se dos tradicionais recintos abertos, amplos e localizados nas serras, que outrora serviam de palco a estes eventos. No cimo dos montes, estes espaços eram determinados pela tradição de neles, consecutivamente desde há vários anos, se realizarem lutas de bois. Sem vedação ou proteções construídas pelo homem, a arena era delimitada pela massa humana que assistia à luta. Os penedos naturais eram utilizados como abrigo face a possíveis investidas, verificando-se, não raras vezes, pequenos ferimentos nos espectadores, resultantes dos assaltos dos animais, já que a ação dos pastores no acautelamento destes incidentes nem sempre era bem-sucedida. Estes recintos localizavam-se frequentemente nos territórios limite das povoações, servindo várias aldeias. Esta localização é, desde logo, consentânea com as características e o propósito que preside às tradicionais lutas de bois. Apresentando cada aldeia um único animal como símbolo e representante dos seus habitantes, e confrontando-se cada um deles com o touro das povoações vizinhas no sentido de apurar um animal e consequentemente uma povoação vencedora, tornava-se natural a escolha de um território de fronteira entre todos os participantes. Utilizando-se, na atualidade, animais pertença de criadores privados, desligados das suas aldeias de origem, torna-se desnecessário o cumprimento desta premissa, realizando-se as lutas em recintos cuja localização obedece a outros requisitos, como a proximidade geográfica de possíveis espectadores ou a sua centralidade num espaço urbano com maior dimensão. [DFF | FCV]

Santa Eufémia

# Festa de Santa Eufémia

## PARAÍSO, CASTELO DE PAIVA

Entre as muitas festas e romarias que ocorrem anualmente por todo o concelho de Castelo de Paiva, a celebração em torno do dia de Santa Eufémia sobressai pela sua importância social e religiosa, sendo uma das festividades com maior tradição, contando já com vários séculos de existência. Por costume, "nos dias 14, 15 e 16 de Setembro realiza-se a festa de Santa Eufémia, em Touriz, a feira e arraial mais importante desta comarca e circunvizinhas, cuja afluência é enorme, já mais porque podem rodar até ao arraial carros de transporte, o que noutros tempos era impossível" (Monterey, 1997: 405[1]). Atualmente, os fins de semana são aproveitados para prolongar os dias de festa.

Santa Eufémia representa para os seus fiéis uma proteção divina a todos os níveis, embora os males e doenças de pele, entre os quais se destacam os cravos, constituam os principais milagres relacionados com a santa, sendo esta reconhecida por livrar os seus devotos destas moléstias. Para a cura das verrugas na pele, e à semelhança do que acontece com outros santos um pouco por todo o país, os fiéis oferecem tradicionalmente à divindade cravos, baseando-se sobretudo numa afinidade verbal (Oliveira, 1984: 223).

A Festa de Santa Eufémia tem um cariz essencialmente religioso, embora a força da tradição e o convívio entre as pessoas – mais ou menos crentes –, constituam também importantes fatores que, permanentemente, levam mais e mais gente à festa. Durante os dias de festividade vivem-se momentos de grande religiosidade e veneração à santa, principalmente nos dias 15 e 16, em que a missa das onze horas é seguida de grande procissão acompanhada pelos muitos devotos e romeiros presentes no local. As procissões constituem os acontecimentos de maior destaque durante os dois últimos dias de romaria, enquanto uma grande feira de gado e outras atividades lúdicas ocupam grande parte do dia 14, tradicionalmente o primeiro dia de festa. Como em qualquer romaria do nosso país, também a Festa de Santa Eufémia conta com a presença de inúmeros artistas e bandas musicais que presenteiam os espectadores com atuações animadas, dando assim um colorido especial ao arraial[2].

Muitos dos visitantes e devotos que por estes dias se deslocam à pequena aldeia de Touriz, aproveitam não só para participar nos atos litúrgicos em honra da divindade, mas também para reencontrar amigos e família, uma vez que esta festa em Castelo de Paiva é comparável, em certa medida, a momentos de reunião como o Natal ou a Páscoa. Prova disso são as deslocações a pé de muitos romeiros que, não estando a cumprir qualquer tipo de promessa, o fazem apenas pelo convívio e pela manutenção de uma tradição secular.

A Festa de Santa Eufémia é propícia à formação de uma feira onde se vendem todo o tipo de objetos e mer-

1 Citando o jornal de Penafiel *O Comércio*, de 14 de setembro de 1898.

2 Sobre os arraiais que se geram em torno das festas de tradição popular ver Sanchis (1983: 139-181).



*Santa Eufémia.*

cadorias, contando esta com séculos de existência, facto comprovado pela documentação antiga. A feira de Santa Eufémia existe, pelo menos, desde a segunda metade do século XVIII, como evidenciam as *Memórias Paroquiais de 1758* onde se refere o seguinte: "Em quinze de Setembro vespora de Santa Eufemia junto da tal ermida ha hua grande feira de bois aonde acode muita gente de toda esta Provinsia e da do Minho a comprar e a vender bois. E no dia dezaseis tão bem há feira de vivres mercadorias durão dous dias mas he cativa" (Rocha e Loureiro, 1988: 77).

Esta feira encontra-se, ainda hoje, revestida de algumas das suas características mais tradicionais, onde os negócios familiares e locais se destacam, tais como as barracas de venda de doçaria, frutas variadas (especialmente uvas e melões), enchidos e presunto, artesanato diverso (principalmente cestaria e objetos em barro) e vendedores ambulantes de castanhas assadas. A estes negócios juntam-se as barracas de venda de roupa, calçado, brinquedos, bijuteria, objetos de origem africana, entre muitos outros.

Marca incondicional da Festa de Santa Eufémia é também a gastronomia tradicional. Durante os dias de festa os visitantes podem saborear diferentes iguarias nas famosas barracas de "comes e bebes" a abarrotar de gente, onde se destaca como prato principal o enorme bife de vitela da raça arouquesa, mas também a vitela estufada, o cozido, a dobrada ou feijoada, tudo pratos à base de carne. Apesar de consumido durante todos os dias da festa, o tradicional bife de vitela, comummente chamado de bife à Santa Eufémia, reminiscência de outros tempos em que se matava o boi no recinto da festa, é comido preferencialmente pelos visitantes logo na primeira noite da romaria, dia 14 de setembro, ou ao almoço do dia seguinte. Este bife consiste simplesmente num bom pedaço de carne frito ou grelhado guarnecido com batatas fritas e cebolada. Este prato é acompanhado de um bom vinho verde típico da região.

A festa desenrola-se em torno da capela da divindade, edificada em momento "(…) anterior ao séc. XVII, [quando] começou a apresentar contas ao visitador no ano de 1642" (Monterey, 1997: 399). À primeira vista, o santuário de Santa Eufémia destaca-se pelas suas proporções consideráveis e pelo alpendre ou galilé adossado à fachada frontal. A arquitetura atual do templo deve-se à reconstrução concluída nos finais do século XIX (Monterey,1997: 400-401; Dordio e Figueiredo, 1999-2012), mais propriamente no ano de 1891, tal como atesta a data gravada no lintel sobre o portal da fachada principal. Atualmente, o templo bem como o recinto que o rodeia, encontram-se totalmente preparados para receber os romeiros em boas condições. O recinto da capela de Santa Eufémia constitui assim um ponto de encontro para famílias e amigos, que à hora de almoço espalham o farnel previamente preparado em casa à sombra do vasto arvoredo que rodeia o santuário, desfrutando de todos os aspetos da festa e de um parque de merendas bastante agradável, totalmente relvado e com todas as estruturas de apoio necessárias. [JNM]

Capela de Santa Eufémia.

# Pastoreio de rebanhos coletivos e canções dos pastores

## RESENDE E CINFÃES

A pastorícia representou outrora na serra de Montemuro uma mais-valia como complemento económico para a maior parte da população. A disponibilidade de alimento verde durante quase todo o ano nas amplas pastagens e o recurso a forragens como alternativa viável ao sustento dos gados no inverno – altura em que as condições climatéricas não permitem a saída dos animais para a serra – contribuíram para que um grande número de famílias possuísse um rebanho.

A grande abundância de gado ovino, caprino e bovino justificava que, em cada manhã, e sempre que o clima o permitia, os habitantes desta região enviassem o seu rebanho para a serra, conduzido por um filho, um familiar ou um empregado, para que os animais se alimentassem ao mesmo tempo que adubavam as terras onde posteriormente seria cultivado o centeio e o milho. As crianças ou os elementos mais jovens de cada família assumiam frequentemente o trabalho de pastor, conduzindo os animais até aos planaltos e cumeadas de Montemuro. Os relatos de rapazes e raparigas vestidos de croças e capuços de burel, empenhados na guarda, defesa e condução dos rebanhos, são reiterados nas descrições do quotidiano das comunidades serranas.

Ocasiões havia em que o gado percorria grandes distâncias, quase sempre em movimento contínuo. Nestas situações, o pastor acompanha o rebanho, sem oportunidade para executar outras tarefas. Outras alturas existiam, contudo, em que os animais "amurram"[1] por longos períodos de tempo. Esta última tendência é particularmente usual nas alturas do dia em que o calor é mais intenso ou em ocasiões de chuva forte. Era comum a permanência dos pastores na serra durante cerca de doze ou mais horas, havendo necessidade de se ocuparem com outras atividades que permitiam o seu entretenimento e o aumento dos seus rendimentos. A fazedura de meias de lã e de tranças de palha centeia destinadas à venda às chapeleiras dos concelhos vizinhos, constituíam as principais atividades de ocupação destes tempos livres. As horas de maior tranquilidade na guarda dos rebanhos eram igualmente aproveitadas para a execução de trabalhos manuais em madeira que depois eram vendidos ou utilizados em seu benefício. As colheres de pau e pequenas figuras de animais constituem as obras mais recorrentes.

Frequentemente dormiam, quando a pacatez do gado o permitia, junto aos penedos protetores do sol e do calor. Entretinham-se, de igual forma, criando versos, assobiando, cantando e tocando realejo ou flauta, esta última executada em madeira pelos próprios. Os cantares, de tradição secular, assumem neste particular contexto supra importância. A música revela-se parte integrante das

1 Amurrar: persistir em estabelecer-se num dado lugar.



Pastoreio de rebanhos coletivos (serra de Montemuro, Cinfães).

vivências quotidianas, ecoando como expressão de convívio social e manifestação de aprazimento e jocosidade. Sozinhos, na companhia dos animais ou em pequenos grupos, entoavam canções populares de letras que retratavam o seu quotidiano e que refletiam as exigências do desempenho desta atividade. Cantavam, de igual forma, temas alegres que espelhavam as tradições e a criatividade própria e singular a cada comunidade, exprimindo os seus valores religiosos, históricos e culturais. Na serra de Montemuro, geograficamente isolada, estes cantares assumem uma componente de autenticidade particularmente importante, sendo outrora influenciados exclusivamente pelas cantigas novas trazidas pelos homens que, na época das vindimas, trabalhavam nos socalcos do Douro. Nestas ocasiões, o contacto com grupos provenientes de outras regiões como Baião ou Amarante, estimulava permutas musicais, orgulhosamente partilhadas com as comunidades de origem. A maioria destas cantigas perdeu-se no tempo. Outras foram aceites e ganharam raízes na tradição musical popular da serra, transmitindo-se de geração em geração até aos nossos dias.

Esta prática imperou até meados do século XX, altura em que a emigração para o Brasil, a guerra colonial e a migração para as cidades do litoral, diminuíram drasticamente a população disponível em cada família para o pastoreio dos animais na serra. Outrora uma das principais atividades do tecido económico da serra de Montemuro, a pastorícia assistiu nesta altura a profundas alterações como resultado da necessária adaptação às transformações na mão de obra utilizada na guarda, defesa e condução das reses[2]. A vigia, enquanto prática de pastoreio assente na reunião de animais de diversos proprietários num único rebanho, foi a solução encontrada pelos criadores de gado para a manutenção dos animais. Esta forma de comunitarismo agropastoril permite que um número reduzido de pessoas guarde um rebanho de grande dimensão, anteriormente dividido e conduzido por várias dezenas de homens. A opção por dois pastores vigieiros em detrimento de um único é frequente e garante não só uma maior segurança ao rebanho e a quem o guarda como certifica, de igual forma, o cumprimento das exigências do pastoreio, fiscalizando-se os dois homens mutuamente. Os pares de pastores repetem-se a cada ano e incluem donos de rebanhos diferentes, evitando-se pessoas da mesma família.

Dependendo da quantidade de cabeças de gado existentes, cada aldeia poderia organizar uma ou duas vigias, podendo cada uma delas integrar centenas de animais. Nestes casos, as vigias assumem diferentes designações e a forma de chamamento dos animais de ambas difere. Independentemente do número de vigias, a condução do gado é levada a cabo maioritariamente pelos pastores cujos gados integram estes rebanhos comunitários. Sempre que estes não tenham disponibilidade para guardar os animais na serra a responsabilidade da vigia é adjudicada a outros pastores ou a indivíduos contratados para este efeito. A escala entre os pastores que compõem a vigia é feita na proporção das cabeças de gado que cada um possui, cabendo por conseguinte aos indivíduos com um maior número de animais um maior número de vezes a guarda do rebanho. A cada dia, um dos pastores que constitui a guarda do rebanho toca o sino da igreja em número de vezes determinado. Esta ação constitui o sinal para que todos os proprietários de gado que integram a vigia encaminhem os seus animais até ao ponto de reunião, geralmente junto da igreja ou no largo principal da

2 Reses (singular: rês): animais cuja carne normalmente é utilizada para alimentação humana. Frequentemente designa um conjunto de dimensão variável de cabeças de gado.

aldeia. Sempre que um dos proprietários não reúna o seu gado nesta ocasião fica ele próprio responsável pela sua pastagem ou pela condução dos animais até à serra, onde irão integrar o rebanho comunitário.

Sempre que o clima o permitia, o gado permanecia na serra até ao pôr do sol. Pastam nos terrenos propriedade de cada um dos pastores e nos baldios da serra. Quando o rebanho regressa do monte, fraciona-se junto do ponto de reunião, encaminhando-se os animais para as respetivas lojas sem que seja necessário a orientação dos seus proprietários. Reunidas as cabeças de gado no respetivo curral, o proprietário fecha a porta da loja até à manhã seguinte.

Uma das principais distinções deste regime de pastoreio, comparativamente com o que anteriormente se praticava, assenta no recurso a pastores adultos para a guarda e condução das reses em substituição dos jovens e das crianças encarregues da condução de um menor número de animais.

Nas últimas duas décadas a emigração, que outrora motivou a constituição das vigias, continuou a deslocar um número considerável de população ativa da serra de Montemuro. O resultado imediato desta movimentação de população expressou-se no desaparecimento de muitas cabeças de gado e na diminuição generalizada dos efetivos animais que constituem os rebanhos que subsistem nos dias de hoje. Face a esta diminuição, as regiões onde se constituíam duas vigias reorganizaram-se num único rebanho comunitário. Outras zonas, onde os efetivos de gado eram já diminutos, deixaram de se organizar em vigias, passando os rebanhos a ser pastoreados por cada um dos seus donos. [DFF | FCV]

# Lobos e histórias

## RESENDE E CINFÃES

Entre a grande diversidade de fauna e flora da serra de Montemuro ganha particular destaque o lobo, posto em evidência pelo seu atual estatuto de espécie protegida. Este carnívoro de grande porte pertencente à família dos canídeos (*Canis lupus*), teve outrora uma abundante distribuição territorial em Montemuro. Atualmente encontra-se confinado a uma pequena extensão do seu território ancestral.

Como o mais carismático animal deste território, originou junto das populações serranas sentimentos controversos de curiosidade, estima, aversão e medo – este último potenciador de conflitos registados desde tempos imemoriais entre o Homem e estes carnívoros. A forte antropização deste território ao longo do último século obrigou à coexistência, nem sempre pacífica, entre atividades humanas e algumas espécies selvagens. Enquanto predador, o lobo procura na natureza as presas que constituem a sua dieta alimentar. Na ausência de presas selvagens, este animal é forçado a procurar outros recursos disponíveis, matando com alguma frequência gado doméstico, como ovelhas, cabras, vacas e inclusivamente cavalos que se alimentam nas pastagens naturais que integram o território de movimentação das comunidades lupinas. Os prejuízos causados à pastorícia, uma das principais atividades de subsistência das populações serranas, confluíram para o seu abate indiscriminado, para o seu envenenamento e para a construção de fojos[1] vocacionados para a sua captura.

1 Designação genérica dada a vários tipos de armadilhas para capturar lobos e outros animais.



Os cães de guarda dos rebanhos, de porte e morfologia semelhantes aos lobos, desempenhavam um importante papel na defesa do gado, acompanhando os pastores em grupos de dois ou mais animais e associando-se ao rebanho a cada manhã, junto dos locais de reunião do mesmo. Habituados desde crias a acompanhar os pastores e o gado, são de pertença comunitária sempre que numa determinada região se verifica a organização de vigias. Nestes casos, os “cães do povo”, designação que comummente lhes é atribuída, são alimentados pelos vigieiros encarregues a cada dia da guarda dos rebanhos. São frequentes as histórias de antigos cães pastores particularmente memoráveis pela valentia face aos lobos ou pela resistência aos rigores do clima da serra. Aos novos cães de vigia são atribuídos nomes que honram a memória dos antigos animais, revelando a sua importância na salvaguarda dos gados, elementos fundamentais no tecido económico das aldeias da serra de Montemuro.

Mais significativos do que os motivos economicistas que geraram a conflituosa relação entre este animal e as comunidades serranas, o lobo apresenta-se como protagonista de histórias e lendas, de ditos e adágios populares que traduzem uma forte componente cultural e etnográfica que lhe está associada. Assim, à conotação negativa incitada pelos frequentes prejuízos económicos associados à predação do gado doméstico, acrescentam-se as memórias ancestrais resultantes do imaginário coletivo que nos falam de perseguições e ataques ence-

Lobo ibérico. Fonte: Associação de Conservação do Habitat do Lobo Ibérico.

tados por esta espécie aos homens, mulheres e crianças que se movimentam na serra. Estas memórias, transmitidas oralmente de geração em geração, retratam o lobo como caçador de rebanhos e também de pessoas.

> "Dizia-se que antigamente, os lobos chegavam a espreitar às janelas e postigos das casas de habitação e que algumas vezes conseguiam abrir os fechos das portas dos currais do gado e fazer grande matança (...)" (Ventura, 2007: 23).

As histórias dos seus ataques foram recorrentemente contadas nos serões à lareira, descrevendo-o como um animal maligno, místico, capaz de assumir outras formas, incluindo a humana, e essencialmente prejudicial à subsistência das populações da serra.

> "Era um moçote, não sei bem a idade que tinha. Os pastores disseram ao meu pai: – olhe, quando a lua subir, temos que estar atentos, que o lobo atacou outra noite e esta vai atacar outra vez. Quando tal ouve-se uma tamanha restolheira na lagoa, parecia em tremor de terra. Eles levantaram-se todos a ter mão, os cães eram muitos e grandes. Foram p'ra baixo, prá corga, a morder, a morder. E diziam eles: – 'eles matam o lobo, eles matam'. Eu estava morto que fosse dia p'ra ir ver o lobo. Eles, às tantas, mordiam mas é uns nos outros. Lobo, nem vê-lo..." (Correia, 2009: 62-76).

Assim, o avistamento de um lobo resultava frequentemente na sua perseguição e morte. Quando esta se verificava, o caçador responsável pela mesma frequentemente percorria várias aldeias da serra exibindo o animal morto e reclamando uma recompensa pelo seu êxito (Ventura, 2008: 13).

O medo e a aversão ao lobo, herdado de há muitas gerações, continuam, ainda na atualidade, a estar presentes no imaginário das populações serranas, colocando o maior canídeo selvagem com habitat na serra de Montemuro próximo da extinção. Ao longo dos últimos dois séculos, peças de carne foram envenenadas e deixadas aos lobos, organizaram-se batidas com armas de fogo, mataram-se as suas crias, construíram-se fojos para encurralar estes animais e colocaram-se armadilhas de ferros nos seus corredores de passagem. Cientes da complexa relação lobo/homem e dos desafios que a mesma suscita na gestão de conflitos e na conciliação dos interesses das populações locais com a conservação desta espécie protegida, diversas organizações têm vindo a desenvolver políticas de sensibilização cruciais para a modificação da forma como as comunidades serranas percecionam o lobo, a par de medidas preventivas e compensatórias dos prejuízos causados por esta espécie. [DFF | FCV]

# Bazulaque ou verde

BAIÃO

Considerado uma das mais características especialidades gastronómicas do concelho de Baião, o bazulaque ou verde tem na sua essência a necessidade de rentabilização e aproveitamento dos recursos animais disponíveis, face à sua escassez. A sua confeção caracteriza-se pelo uso de vísceras e sangue de anho, sendo igualmente utilizado pão de Padronelo[1], elemento fundamental para que o bazulaque adquira a consistência de papa que o caracteriza.

Os festejos inerentes ao matrimónio, enquanto momentos de comemoração e abundância, privilegiam uma refeição farta e rica, reservando-se para estes eventos a matança de cabeças de gado ovino, caprino e bovino. Obedecendo a uma lógica de rentabilização dos recursos, os proprietários do animal abatido procuram aproveitar todos os seus componentes, entre os quais se incluem órgãos internos e sangue, normalmente não utilizados nos assados feitos à base da carne destes animais. É pois comum que a refeição principal destas celebrações consistisse na confeção das peças de carne nobres do animal sacrificado, cumprindo o bazulaque a função de aproveitamento dos miúdos, convertidos aqui numa refeição prévia ao prato principal. O bazulaque estava assim tradicionalmente associado a eventos matrimoniais, sendo ofertado aos convidados do noivo e da noiva antes da realização da cerimónia. Dada a sua natureza calórica, permitia aos participantes das celebrações, muitas vezes obrigados a deslocações demoradas até ao local de realização do casamento, recuperar forças e, simultaneamente, suster o apetite até à realização do copo de água.

Preparado de véspera, o principal ingrediente utilizado na confeção do bazulaque é designado de colada, expressão que engloba as vísceras do anho, nomeadamente fígado, coração e pulmões do animal (Sousa, 2012). Depois de cortados em pequenos pedaços com cerca de um centímetro cada e temperados com vinho branco, sal,

Bazulaque ou verde. Confeção.

1 Ver capítulo sobre o pão de Padronelo na publicação *Gastronomia: património imaterial do Tâmega e Sousa* desta coleção.

Pão de Padronelo. Fonte: Baptista e Tibério (2008: 6).

alho e limão, este preparado é deixado a marinar durante a noite para que adquira o gosto dos condimentos.

A confeção inicia-se com a preparação de um refogado de cebola, alho e azeite. A colada preparada de véspera é escoada e colocada a estufar no estrugido. Acrescenta-se ao preparado batata cortada em bocados muito pequenos, que se tornam quase imperceptíveis depois de confecionado o prato. Deve deixar-se apurar durante cerca de hora e meia até que os sabores do refogado penetrem nos miúdos do animal. Acrescenta-se vinho branco. Estando o bazulaque intrinsecamente ligado à confeção de anho assado com arroz de forno, e, paralelamente, sendo ambos originalmente confecionados em ocasiões festivas, é comum que se cozinhem em simultâneo. É, portanto, frequente que se use a calda que permite confecionar o arroz de forno nesta fase da preparação do bazulaque, misturando-se com o vinho branco que é acrescentado ao estufado de miúdos. Esta calda é composta de um caldo de galinha, alho, salsa e, mais recentemente, é comum acrescentar-se presunto.

Depois de bem apurado e de retificados os temperos, acrescenta-se o pão de Padronelo. O pão é previamente cortado em pequenos pedaços com cerca de um centímetro cada. Utiliza-se preferencialmente pão seco, sobrante dos dias anteriores. O pão amolecido transforma o caldo até então líquido e assemelhado a uma sopa num preparado espesso com a consistência de uma papa que lhe é característica. A quantidade de pão utilizada varia de acordo com a consistência que se pretende dar ao bazulaque, juntando-se aos poucos e deixando o pão amolecer antes de acrescentar novamente.

O sangue do animal, igualmente utilizado na confeção, é preparado à parte. Coze-se em água fervente e louro a quantidade de sangue que se pretende utilizar. Este, depois de cozido, adquire uma textura de grumos. É o último ingrediente a ser acrescentado ao bazulaque, deixando-se depois o preparado a apurar durante poucos minutos para que os diferentes sabores se misturem.

O bazulaque é consumido quente e, atualmente, é servido como entrada de refeição. De natureza farta, deve ser comido em pequenas quantidades, satisfazendo rapidamente o apetite. Tradicionalmente é servido sem acompanhamento, todavia, na localidade de São João de Ovil, concelho de Baião, é frequente comer-se uma variante desta receita acompanhada de massa (macarrão) (Gomes, 1997). [DFF | FCV]

# Croças

## RESENDE E CINFÃES

Resguardo corporal utilizado nas áreas montanhosas das Beiras e do Norte de Portugal. É executado a partir de junco entrançado e torcido e complementado de polainas, capuz ou chapéu de trança de palha centeia. Tem como função deixar escorrer a água da chuva e a neve impedindo que a humidade passe para a roupa dos pastores, protegendo-os das intempéries nos longos períodos que passam na serra apascentando o gado. Executada por artesãos, denominados de “croceiros”, exige o domínio de técnicas de entrelaçamento complexas e de uma grande coordenação no trabalho de mãos. Simultaneamente requer uma grande experiência por parte do artesão, particularmente relevante na definição do comprimento das suas camadas e na espessura das mechas de junco utilizadas em cada fase do processo de execução destas peças. Mechas demasiado finas permitirão a entrada de chuva, anulando o propósito da croça. Por outro lado, o recurso a mechas demasiado grossas tornará a peça muito pesada para ser usada. Esta complexidade inerente à execução das croças traduz-se numa aprendizagem longa e gradual que começa desde criança, junto dos pais, avós e irmãos mais velhos e experientes na elaboração destas peças. Os jovens que revelam uma maior aptidão neste trabalho tornam-se, posteriormente, os artesãos que executam as croças para os restantes elementos da sua família ou da sua aldeia.

O junco, matéria-prima indispensável à execução das croças, é colhido no verão, meses antes da elaboração destas peças. A planta deve ser cortada pela base, em quantidade suficiente que permita dar vazão às peças encomendadas para o inverno, atendendo a que, para a elaboração de uma croça, são necessárias cerca de vinte medas de junco. Para a execução deste trabalho, o artesão utiliza uma faca ou navalha que vai amolando no próprio juncal com o recurso a um recipiente com água e a uma pedra de amolar que transporta sempre consigo. Depois de cortadas, as medas são atadas com baraços junto das pontas e agitadas no ar para que os fios e ervas soltos ou apodrecidos se desprendam dos juncos. Finalizada a colheita, o artesão transporta as medas para casa, dispondo-as em áreas amplas – frequentemente pátios ou eiras. Nestes locais, desata os baraços e seleciona os juncos que melhor satisfazem as exigências da execução das croças.

Selecionada a matéria-prima, é utilizado um maço de madeira para bater a planta, facilitando assim a tarefa posterior de pentear as croças depois das mesmas estarem concluídas. Este instrumento designado de maço é executado pelo próprio artesão, usando geralmente uma madeira dura e resistente, como a cerejeira ou o carvalho (Pereiro e Araújo, 2012). Os juncos são batidos apenas na base, até cerca de 30 centímetros em direção à ponta, formando esta parte da planta a camada exterior da croça. Concluída esta tarefa, as medas de juncos são divididas em conjuntos menores, vulgarmente designados de madas, e enroladas sobre si mesmas apenas na parte



Croça. Pormenor.

em que foram batidas com o maço. Esta última fase de trabalho permite ao artesão saber, mais facilmente, que madas estão já batidas.

Quando todas as medas estiverem divididas em conjuntos mais pequenos são deixadas a secar ao sol. Permanecem assim durante aproximadamente três semanas, dependendo das condições meteorológicas e até que adquiram uma coloração completamente esbranquiçada. As croças só podem ser executadas quando os juncos estiverem completamente secos, sob pena de a planta apodrecer depois de estar inserida na croça.

Para a execução das croças, o artesão torce, aperta e entrelaça conjuntos de juncos, num processo longo, complexo e minucioso.

Cada croça é constituída de dez camadas de juncos articuladas entre si. As dez camadas organizam-se em duas partes – superior e inferior. A parte superior é formada pelas cinco primeiras camadas, designadas de "abanetas" que vão proteger a zona do tronco, assentando sobre os braços de quem a usa. A parte superior é igualmente constituída por cinco carreiras de juncos colocadas sobre o peito do seu utilizador. Estas carreiras, designadas de bacalhaus (dada a sua semelhança com a forma do peixe depois de aberto e salgado), são seguras interiormente na segunda camada das "abanetas" através de três cordas de segurança presas em cada um dos bacalhaus. Estes elementos permitem fazer a ligação entre a parte superior e inferior da croça, assentando como uma espécie de colete.

A parte inferior da croça integra as cinco camadas restantes. É presa aos bacalhaus, envolvendo a cintura do seu utilizador, e estende-se até à zona dos joelhos, podendo, no entanto, e de acordo com as preferências de cada croceiro, ficar um pouco mais acima ou abaixo da articulação. A parte inferior da croça é complementada por polainas, proteções feitas com o mesmo material e seguindo a mesma técnica usada nas capas. São colocadas na parte frontal e traseira da perna, desde o joelho até aos pés. Dependendo da altura da croça, as polainas poderão ser colocadas acima ou abaixo do joelho. Pretende-se que todo o corpo do utilizador fique coberto, impedindo assim a entrada da água da chuva.

A croça pode ser igualmente complementada por um capuz, colocado sobre a cabeça do seu utilizador. Esta peça, atualmente em desuso, foi substituída pelo chapéu de trança de palha centeia.

Os juncos são sempre trabalhados em mechas, ou seja, conjuntos de fitas da planta de maior ou menor espessura consoante o objetivo que servirão na croça. Na introdução de uma nova mecha, os pés do junco ficam sempre voltados para cima e as flores da planta voltadas para baixo. Para executar este trabalho de entrançado e torção, o artesão vai humedecendo os juncos que insere na croça, molhando as suas próprias mãos enquanto manipula a peça.

Quando o artesão termina a montagem da croça é necessário pentear todas as camadas de junco. Os pentes são executados pelo próprio artesão e incorporam pregos colocados mais ou menos próximos uns dos outros, criando diferentes densidades (Pereiro e Araújo, 2012). Regra geral, o artesão utiliza um pente com uma menor densidade para organizar a disposição dos juncos, passando depois um segundo pente utilizado para conferir um acabamento mais fino às fitas. As pontas de juncos mais compridas são então cortadas. Para tal, a croça é colocada no chão, voltada para cima, e com o auxílio da tábua colocada por baixo de toda a camada de juncos, cortam-se as pontas das fitas com a mesma medida em todo o comprimento. Este processo é levado a cabo em todas as camadas. A utilização de um pente mais aper-

tado cumpre um segundo objetivo de esfiar as fitas de junco. Esfiando cada folha da planta, o artesão cria uma rede mais densa de palhas que impedirão a passagem da chuva. O croceiro penteia somente as camadas exteriores da croça, aquelas que terão de impedir a passagem de água. As palhas de junco adquirem então um aspeto semelhante às palhas de centeio, ligeiramente mais finas. Com o uso frequente da croça este efeito é naturalmente potenciado.

As croças são elaboradas com o início das primeiras chuvas, podendo ser usadas assim que o artesão conclui todas as suas componentes. A sua utilização é exemplo da adaptação das populações às condicionantes climatéricas das regiões serranas e às exigências do trabalho dos pastores, com grandes períodos de permanência à chuva. Traduz, de igual modo, a exploração e o aproveitamento dos recursos naturais com grande disponibilidade na serra de Montemuro. [DFF | FCV]

Croça e chapéu de trança de palha centeia.

# Cestaria de palha e silva

## CINFÃES

Cestos produzidos artesanalmente compostos de palha de centeio e casca de silva. São frequentemente designados de brezas, brezes e cestos de "brez", nomes vulgarmente atribuídos à palha de centeio reservada para este fim específico. O seu fabrico é conseguido pela simples ação da mão do artesão, auxiliado de ferramentas rudimentares que lhe permitem entrelaçar a palha e a silva. Atualmente cumprem funções de ornamentação e de depósito de objetos de uso quotidiano. Originalmente eram construídos com o propósito de guardar e transportar farinhas, farelo, fermento, cereais vários, batatas, ovos e legumes. Não raras vezes eram utilizados como unidade de medida, sobretudo no comércio de troca direta. Frequentemente, as gentes da serra de Montemuro trocavam, com as regiões vizinhas, batatas, que possuíam em abundância, por fruta (maçãs, figos e uvas) que escasseava na região. Estes cestos eram igualmente utilizados no transporte da merenda dos agricultores.

Dependendo do seu propósito, a sua forma era adaptada às necessidades, assumindo cada uma das suas variantes diferentes designações. A opção pela inclusão de tampa ou asa de braço está dependente da funcionalidade a que cada peça se destina. O seu fabrico verificava-se em quase todas as famílias, cabendo em exclusivo aos homens a sua confeção. O seu ensino era tendencialmente geracional, passando a técnica de pais para filhos.

A designação "brez" em substituição de "cestos" permite fazer a distinção da convencional cestaria de verga e vime, pouco utilizada na serra de Montemuro.

Os brezes utilizam na sua confeção exclusivamente matérias-primas abundantes na região onde se verifica o seu fabrico, como é o caso da palha centeia e das silvas. A palha quer-se firme, direita e de cor esbranquiçada, reflexo de um cultivo apropriado em solos pouco fertilizados e sem ervas daninhas. Uma terra demasiado adubada resulta em palha mole que se verga com as chuvas mais fortes, tornando-se inadequada ao fabrico dos cestos. Esta não exige preparação prévia, podendo ser usada em qualquer altura do ano desde que haja disponibilidade da mesma. Após a malha do centeio, é selecionada a palha destinada ao colmo, da qual se retira uma pequena porção dirigida à execução dos cestos de "brez".

A silva, por sua vez, exige-se-lhe que seja cortada nas lameiras e tapadas dos montes e campos, na primavera (março) ou no final do verão (outubro). Regra geral, são os próprios artesãos dos brezes que vão aos campos cortar a matéria-prima que necessitam, utilizando para tal uma foicinha ou seitoira. São-lhes retiradas imediatamente as folhas e os espinhos. As silvas escolhidas não deverão apresentar ramos para que não possuam nós. As mais apropriadas para este efeito encontram-se entre as altas giestas piornas que obrigam as silvas a um grande crescimento vertical em busca dos efeitos benéficos do sol, reduzindo assim a possibilidade de desenvolverem ramificações. Quando as silvas são cortadas fora do período recomendado, o excesso de seiva que contêm dificulta a sua utilização nos cestos. Nestes casos é frequente que



Cestos de palha e silva.

a casca de silva se divida e escame à medida que é esticada e apertada na execução dos brezes.

Nos momentos prévios ao início da construção dos cestos, a silva é cortada ao meio com o auxílio de uma navalha ou faca. As duas metades que daí resultam são raspadas para que lhe seja retirado o miolo. Em alguns casos, a silva necessita de ser cortada mais do que uma vez para que as tiras de casca de silva atinjam uma espessura adequada que a torne simultaneamente resistente e flexível. Quando a silva é recolhida fora da época aconselhada pode ser fervida para que se torne mais flexível e, consequentemente, mais fácil de trabalhar. Este aspeto é particularmente relevante no momento em que se corta a silva em duas partes. Para o evitar, o artesão racha a silva logo após o seu corte no campo. Normalmente, para a tornar flexível durante a execução dos cestos, são demolhadas em água à temperatura ambiente ou simplesmente humedecidas as mãos enquanto se manipulam as liaças.

A casca de silva envolve pequenos molhos de palha que o artesão manipula formando espiral, do centro para a periferia. A primeira fiada de palha, que corresponderá ao fundo da cesta, liga-se à segunda fiada através da silva que simultaneamente segura a palha e liga as várias fileiras, cozendo-as umas às outras. Esta ligação é conseguida com o recurso a uma “agulheta”, instrumento feito em madeira com a ponta em bico, que perfura a fiada anterior por onde passa a casca de silva da nova fiada. O cesto vai assim crescendo do fundo para as abas, com formas e tamanhos variáveis que dependem do objetivo da peça e do gosto do artesão. A própria espessura dos molhos de palha varia de acordo com a vontade do seu



Navalha, faca e “agulheta”.

executante. Quando as cestas se destinavam à comercialização era frequente que os molhos de palha fossem maiores. O resultado era esteticamente menos apreciado, mas, em contrapartida, o artesão conseguia executar um maior número de cestas.

À medida que se ia terminando o comprimento dos molhos de palha era necessário proceder a emendas, conseguidas pelo acrescento de nova palha que permitia continuar a fiada. Esse aumento do comprimento das carreiras era obtido pelo acrescento de novas canas de palha inseridas no meio dos molhos pré-existentes. Os molhos são ligeiramente torcidos por forma a ajudar a sustentação das emendas. A casca de silva bastante apertada sobre os molhos de palha finaliza estes remendos. Por outro lado, quando o comprimento da casca de silva se esgota, é colocada uma nova tira de casca no mesmo buraco onde estava a anterior, deixando-se um pequeno comprimento de folga que segue fileira disfarçado e sustentado no molho de palha. É fundamental garantir que tanto a palha como a silva estão bem apertadas, recorrendo o artesão ao auxílio da boca para segurar a casca de silva enquanto as mãos puxam a casca e apertam a palha. Concluída a cesta, a palha e a silva ficam de tal forma entrelaçadas que a peça final se torna capaz de conter farinhas.

De forma a fazer crescer verticalmente as paredes dos cestos, insere-se a casca de silva progressivamente mais acima na fiada de palha anterior, alteando assim a fiada que se está a criar. A última fiada pode ser finalizada de diferentes formas. A técnica mais frequente consiste no simples envolvimento da palha pelas silvas. Alguns artesãos optam por rematar a peça cruzando a casca de silva, conferindo assim um maior embelezamento ao cesto. Pode acrescentar-se um pé ao "brez" depois das suas paredes estarem concluídas, adicionando uma pequena fiada de palha no seu fundo, presa ao corpo do cesto através da casca de silva.

Nos casos em que o artesão opta por incluir asa de braço, à medida que se fazem as fiadas, são deixadas aberturas que permitirão posteriormente inserir uma asa curva em madeira, fixa por pequenas tachas. A asa é feita de madeira de "carvalhoto" (carvalho pequeno) e é raspada até que fique suficientemente maleável de forma a ser curvada. As tampas, quando existem, são feitas à parte e fixadas ao cesto com casca de silva.

Os brezes eram produzidos na serra de Montemuro por todas as famílias, dada a necessidade de armazenar e transportar os seus bens e produtos. Não era frequente o recurso a cestos de vime ou verga. O forte isolamento de algumas aldeias dificultava, de igual modo, o acesso a outros meios de armazenamento e transporte. Destacam-se, no entanto, os indivíduos designados pela restante comunidade de cabaneiros que dedicavam uma parte muito significativa do seu tempo, no inverno, para a produção de cestaria. Tratavam-se de homens que não possuíam gado e que necessitavam de outras formas de rendimento para além da agricultura. Refira-se que o rigoroso inverno que se faz sentir na serra de Montemuro suspendia os afazeres agrícolas, deixando tempo livre a todas as famílias que se dedicavam a esta atividade. Na maioria dos casos, esse tempo era parcialmente ocupado pelas tarefas inerentes ao gado e por uma pequena produção de brezes para serventia própria. No caso dos cabaneiros, sem propriedade de gado, esta premissa não se aplicava, dedicando-se estes indivíduos exclusivamente à produção e comercialização de cestos. [DFF | FCV]

# Cestaria de giesta piorna de Frende

FRENDE, BAIÃO

As cestas de Frende, produzidas a partir de giesta piorna, constituem um importante destaque no rico património imaterial do concelho de Baião. A aprendizagem da arte da recolha da giesta, preparação e técnica de trabalho desta cestaria ocorre no seio familiar, transmitida exclusivamente entre mulheres, das gerações mais velhas para as gerações mais jovens. As crianças são introduzidas nesta arte desde muito pequenas, auxiliando as cesteiras na tarefa de esfolar os pequenos ramos de giesta.

O processo de execução destas cestas inicia-se com a recolha das giestas, matéria-prima indispensável ao seu fabrico. Identificadas pelas artesãs pelo característico cheiro das suas folhas e flores amarelas, a espécie preferencialmente usada é designada localmente por giesta piorna, sendo também conhecida como giesta-das-serras ou giesta-das-vassouras (*Cytisus scoparius L.*). A reconhecida maleabilidade e resistência da sua madeira (Carvalho, 2005) são aspetos fundamentais na execução da técnica de entrançado aplicada às cestas.

No entanto, a recolha destas giestas não se realiza em Baião, mas nos terrenos húmidos e terras altas dos concelhos de Cinfães, Resende e Castro Daire, com particular destaque para os arrabaldes das aldeias da Gralheira (Cinfães), Panchorra (Resende) e Rossão (Castro Daire). Nestes matos serranos as giestas são rentabilizadas e exploradas de forma sustentável pelas mulheres que as colhem, procurando-se retirar os ramos em quantidade que permita que o arbusto de piorna volte a crescer saudável ao longo dos anos seguintes. Sempre que necessitam de matéria-prima, as artesãs deslocam-se aos locais anteriormente identificados, ano após ano, escondendo das restantes cesteiras a sua localização. A descoberta de uma nova localização de piorna significa uma garantia da obtenção de matéria-prima nos anos vindouros, sendo frequentes as deslocações das cesteiras à serra nas suas horas livres e de lazer com o intuito de procurarem novos arbustos. Os incêndios recorrentes e a competição entre artesãs justificam esta insistente procura.

No passado, o facto de muitas giestas se encontrarem em terrenos de agricultores e pastores que não autorizavam o seu corte, já que as utilizavam frequentemente como delimitadores de propriedade e como fonte de alimento para o gado, levava a que as cesteiras realizassem o corte furtivo durante a madrugada. Para tal, a deslocação de cerca de 25-30 quilómetros de Baião até à serra de Montemuro era feita em grupo, durante a noite, e a chegada acontecia ainda antes do amanhecer (Gomes, 1997). A seleção e a recolha das piornas começava assim que a luz natural do dia permitia executar este trabalho, evitando deste modo que a sua presença fosse detetada pelos proprietários dos terrenos. Utilizava-se uma navalha no corte das suas vergas e as giestas eram dispostas em molhos e transportadas no caminho de regresso a Baião sobre a cabeça das artesãs.



Vergas secas.

As piornas são colhidas entre março e abril e entre julho e agosto, altura mais favorável para a manipulação dos seus ramos. Nos restantes meses as vergas estão mais duras e a casca mais agarrada, dificultando a posterior tarefa de as "esfolar". As giestas colhidas entre março e abril designam-se de "piornas velhas" e caracterizam-se por serem mais compridas e com menor rama, sendo as preferencialmente utilizadas pelas cesteiras. Entre julho e agosto, a giesta volta a rebentar no mesmo local onde se cortaram as vergas nos meses anteriores. Estas novas giestas, designadas pelas cesteiras como "piornas novas", mais curtas que as primeiras, são utilizadas como recurso extra sempre que as giestas colhidas anteriormente não sejam suficientes para a produção anual de cada artesã. Em alturas de grande procura, e sempre que a sua comercialização representava uma parte significativa do rendimento familiar, as cesteiras cortavam a piorna na serra durante todo o ano, procedendo à tarefa de "esfolar" o melhor que lhes era possível. O processo de execução das cestas era, nestes casos, demorado e dificultado pela quebra das pernadas de piorna.

Obtida a matéria-prima, as cesteiras preparam as vergas para o processo de entrançado. São separadas as ramificações de cada galho de giesta e, com o auxílio de um pequeno pau trabalhado, são-lhes retiradas as folhas, num processo vulgarmente designado de "esfolar". O instrumento usado neste trabalho, denominado de "esfoladeira", é feito a partir de um galho mais grosso de giesta rachado ao meio em metade do seu comprimento. Coloca-se a ponta de cada pernada de piorna na abertura do pau e apertam-se as suas duas metades, uma contra a outra, enquanto se passa pelo meio a verga, desde uma ponta até ao outro extremo. Depois de puxar com firmeza, a pernada sai limpa de folhas e pele.

Estas vergas, ainda verdes, são deixadas a corar ao sol durante um ou mais dias, dependendo das condições climatéricas, até secarem e adquirirem uma tonalidade amarela-esbranquiçada. No verão, e enquanto estão a corar, as vergas são borrifadas com água para acentuar a cor mais clara, tornando-se mais esbranquiçadas. No inverno a aplicação de água tem o efeito inverso, conferindo-lhes uma coloração negra. As vergas são deixadas a secar ao sol num local plano e amplo, colocando-se uma vara ou uma cana sobre as suas pontas para que não arrebitem à medida que secam, sendo também viradas regularmente para que sequem de forma uniforme. Sempre que as condições climatéricas não permitam este processo de secagem, as cestas podem ser feitas com as perneiras de piorna ainda verdes, deixando-se posteriormente as peças terminadas ao sol para que adquiram a cor indicada e para que não apodreçam. Sempre que a cesteira deseja conferir uma cor mais clara às suas peças, e quando a secagem das vergas não é suficiente, sujeita-as à ação dos fumos de enxofre. Para tal, os molhos de verga são colocados num espaço fechado (geralmente uma arca de madeira de grandes dimensões), selado exteriormente com mantas e cobertores grossos que impedem a saída dos fumos. No interior desta arca, a cesteira queima uma pequena quantidade de enxofre que vai libertar o fumo que confere a tonalidade branca às giestas. Depois de secas, a cesteira separa as vergas de acordo com a sua espessura, agrupando-as em pequenos molhos. As vergas mais finas são destinadas a peças mais pequenas e a entrançados mais minuciosos, como é o caso das cestas de dedal. As mais grossas, por sua vez, são utilizadas na execução dos açafates e das cestas de onze centímetros ou de maior dimensão.

Antes de iniciar o trabalho de entrançado, a cesteira coloca as vergas de piorna a demolhar durante algumas horas para que fiquem mais fáceis de manusear. Seguidamente, com o auxílio de uma navalha, são aparadas as

extremidades superiores de cada verga, cortando assim as pontas mais finas. O processo começa com o enlear e gradear das vergas com os dedos, começando pelo fundo de cada peça e encaminhando-se para o bordo. As asas, quando existem, são executadas separadamente e anexas às cestas depois das mesmas estarem concluídas. As pontas da trança que vai formar a asa são enleadas na rede que forma o corpo da cesta e rematadas no fundo da mesma, tornando-se o seu acabamento quase impercetível.

Para iniciar uma cesta, a artesã cruza dois molhos de vergas compostos de um número variável de pernadas. Normalmente, em cestas de asa de sete a onze centímetros e açafates, cada molho é composto por seis pernadas. Sobre a cruz formada coloca dois molhos igualmente cruzados, criando assim a forma de uma estrela de oito cantos. Cada molho é dividido em dois conjuntos de três pernadas cada. Ora por cima, ora por baixo, são passadas vergas soltas ou dispostas em pequenos conjuntos. O resultado é uma rede apertada de giestas que constitui o fundo da cesta, impedindo a passagem para o exterior do futuro conteúdo que nelas será colocado. À medida que se encaminha para as laterais da cesta, a artesã vai enleando, nos oito molhos iniciais, conjuntos maiores de vergas, aumentando assim as aberturas deixadas. O número de pernadas de cada conjunto e a intensidade com que são apertados é determinado pelo gosto da artesã e pelo objetivo de cada peça produzida. Em peças com fins exclusivamente ornamentais, a cesteira poderá deixar grandes aberturas entre as vergas. O mesmo não se verifica em peças executadas para albergar conteúdos passíveis de serem perdidos por entre as aberturas deixadas na cesta. Finalizadas as paredes da peça, a artesã executa uma base para a cesta a partir das pontas que foram deixadas de fora na construção do fundo. As bases rodeiam a extremidade do fundo, elaborando-se a partir de um entrançado simples de três ou mais molhos. No passado, a afluência de compradores de cestas de giesta piorna que se deslocavam a Frende com o intuito exclusivo de adquirir estas peças era tal que muitos clientes permaneciam junto das artesãs enquanto as mesmas executavam os seus cestos, garantindo assim que não seriam vendidos a outros. Nas últimas cinco décadas este panorama alterou-se. O número de encomendas reduziu e os cestos de piorna foram substituídos por recipientes executados a partir de outros materiais menos trabalhosos e mais resistentes. Atualmente, as cestas de giesta piorna são comercializadas quase exclusivamente nas feiras de artesanato da região e em algumas lojas localizadas um pouco por todo o distrito do Porto (Ribeiro, 2000). Nesta freguesia de Baião, restam não mais que cinco executantes desta arte imaterial. [DFF | FCV]



Cesta de giesta piorna de Frende.

Molhos de vergas.

# Cestaria de madeira rachada

SOALHÃES, MARCO DE CANAVESES

A cestaria de madeira rachada, comummente designada por cestaria em verga, é realizada em exclusivo por homens, que geralmente aprenderam o ofício com os seus pais, como se de uma herança familiar se tratasse. Os cestos produzidos segundo este método eram tradicionalmente utilizados em atividades como a agricultura (nas vindimas em particular), o transporte, o armazenamento, etc. Atualmente, a produção de cestos perdeu a importância de outros tempos, uma vez que estes recipientes têm vindo a ser substituídos por vasilhames de outros materiais. Devido à "perda do mercado tradicional, que já quase não utiliza a cestaria nas diversificadas funções para que foi indispensável, os cesteiros que resistiram reinventaram formas e utilidades para a sua arte, quer pela própria percepção da mudança, quer seguindo as sugestões da clientela, que agora pretende cestos com utilidade doméstica e mais-valia decorativa e simbólica, sobretudo pequenos volumes (…)" (Soeiro, 2008-2009: 256).

Artesão de cestaria de madeira rachada.



Cesto de madeira rachada. Pormenor.

Relativamente ao processo de produção de cestos, este é precedido pela preparação da matéria-prima. As madeiras são cuidadosamente escolhidas, sendo utilizada a madeira de castanho, lodo ou salgueiro para a urdidura, ou seja, para as correias ou "casqueiros" que vão formar o esqueleto do cesto, e o vime ou varas de castanho finas para tecer o cesto. A preparação destes elementos ocorre no tradicional banco de cesteiro, ferramenta mais significativa desta arte. Uma vez sentado no banco, o cesteiro regulariza a espessura das correias com o ferro de lavrar madeira ou plaina, diferenciando-as nesse momento e ajustando-as aos diferentes elementos que precisa para construir um cesto. Os elementos principais são as correias ou "casqueiros" que formam o fundo do cesto e constituem igualmente as asas e as restantes peças das paredes. As quatro correias mais compridas e apontadas destinam-se às asas, enquanto as restantes servem para dar forma ao resto do cesto. Mais curtas do que estas preparam-se algumas peças designadas de "aparelhas", que servem para ocupar os espaços vazios que ficam entre cada "casqueiro", alternados de lado para lado. Estas vão completar as paredes do cesto. Também nas paredes do cesto, mais propriamente nos seus "cantos", são colocadas "aparelhas" de formato aguçado, voltadas com o bico para o fundo, conferindo assim um maior alargamento à boca do cesto. No banco preparam-se ainda as varas de tecer, bastante mais finas e flexíveis do que os "casqueiros" da urdidura, e as correias das asas, fitas de madeira muito finas e difíceis de trabalhar no banco pela dificuldade de as manter inteiras. Estas destinam-se a revestir as asas dos cestos para conferir maior proteção aos seus utilizadores.



Tendo o cesto ou gigo tamanho que o permita, o cesteiro realiza todo o trabalho de pé em cima do fundo, e depois dentro do cesto, à medida que este vai sendo levantado. O trabalho inicia-se pelo fundo, para o qual o artesão utiliza quatro "casqueiros" ou correias mais compridas, paralelas, embora desencontradas duas a duas, ficando mais compridas de um dos lados, com o objetivo de, a partir destas, fazer as asas do cesto. Entrelaçadas com estas, na perpendicular, o cesteiro dispõe cinco ou mais correias dependendo da dimensão do cesto. Estas são sempre "(…) em número ímpar, para permitir que os vergameiros passem alternadamente por cima e por baixo de cada tala a toda a volta do cesto" (Galhano,1961-1962: 270-271). As correias constituem assim o fundo e as paredes do cesto, embora em certas ocasiões constituam, alternadamente, apenas um dos lados da urdidura, ou seja, se de um lado do cesto constituem parte da parede, do outro lado a parede deve ser completada por uma "aparelha". O entrelaçar dos "casqueiros" é acompanhado por algumas pancadas dadas com a ponta da cunha, o que vai conferir maior aperto entre as correias.

Feito o fundo, o artesão avança com a tecedura do cesto, o "vergameiro". A primeira fiada é pré-espiada ou presa entre dois "casqueiros" do fundo na extremidade do cesto, sendo depois consolidada pelas fiadas de verga e "aparelhas" que são colocadas posteriormente. Dá-se assim início ao entrelace das varas por entre os "casqueiros" da urdidura – que ao mesmo tempo são levantados e aprumados pelo cesteiro –, ficando depois de quatro ou cinco fiadas em posição ascendente. Durante e após as primeiras fiadas do "vergameiro", colocam-se as "aparelhas" de acordo com a dimensão da boca do cesto. Estes elementos soltos consolidam-se à medida que o cesto é tecido e levantado. Durante a tecedura o cesteiro passa as varas por trás e pela frente das correias e das "aparelhas", sucessivamente, aplicando sempre algumas pancadas no topo da malha para que as vergas fiquem bem apertadas em toda a volta do cesto.

Utensílios utilizados na produção de cestaria de madeira rachada.



Ao longo do trabalho, o alargamento da boca do cesto obriga à colocação de mais “aparelhas”, que são sempre entrelaçadas na malha como fazendo parte da correia a que se encostam. Alcançadas a altura e abertura de boca pretendidas, o artesão finaliza o processo de entrelace com uma vara mais espessa e resistente no bordo, dando assim por concluído o trabalho dentro do cesto. Já pela parte de fora, o cesteiro aguça todos os “casqueiros” e “aparelhas”, dobrando-os para dentro sobre a vara mais espessa que remata o bordo, fazendo-os assim penetrar na malha previamente tecida à qual se vão prender por pressão.

O artesão termina a obra procedendo aos remates finais. Primeiramente faz as asas a partir dos “casqueiros” da urdidura que deixou mais compridos para esse fim. Aos pares, estas correias são dobradas em sentidos opostos uma à outra e enfiadas na tecedura mais ou menos em direção aos cantos. Esta posição permite formar o arco ideal para as asas, que são depois encorreadas com as correias das asas para se tornarem mais cómodas e resistentes. As duas asas ficam em posição frontal, embora não totalmente simétrica. Por fim, o cesteiro corta as pontas das varas e correias e remove qualquer farpa do tecido com auxílio de uma navalha.

Para além dos cestos de duas asas, o cesteiro pode também produzir cestas apenas com uma asa central única, ou tripartida. Tecnicamente, a produção de cestas é muito semelhante à dos cestos, embora pela sua menor dimensão o cesteiro seja obrigado a trabalhar fora das cestas e em volta das mesmas, sendo apenas o fundo preparado de pé sobre as correias da urdidura. [JNM]

# Festa de São Brás e falachas

RESENDE

## Festa de São Brás

Festa de índole religiosa associada ao culto a São Brás, realiza-se anualmente a 2 de fevereiro, no lugar de S. Brás. As festividades centram-se na capela de São Brás onde se celebra uma missa cristã. A capela, de pequena dimensão, encontra-se encerrada durante todo ano, abrindo ao público exclusivamente nesta data. O seu santo padroeiro, afamado na cura de males de garganta, atrai à festa de São Brás principalmente população local que cumpre os votos anteriormente realizados, ofertando ao santo peças votivas de cera e dádivas monetárias. Os votos são complementados com rituais de oração, como a reza do terço de joelhos ou em pé, em voltas sucessivas em redor da capela. Na envolvência da capela de São Brás, na encosta de um monte isolado, a população proveniente maioritariamente da freguesia de Resende, reúne-se em pequenos grupos de familiares e amigos, confecionando o seu almoço até avançada hora da manhã. Esta tradição apresenta raízes tão antigas quanto as festividades religiosas, relatando os seus participantes a prática deste ritual por parte dos seus pais e avós, perdendo-se no tempo a memória da sua origem. À hora de almoço, a vertente do monte onde se implanta a capela de São Brás apresenta-se assim pontuada de inúmeros grupos de homens e mulheres que rodeiam fogueiras improvisadas onde se colocam panelas de tripé em ferro. Cozinham-se, nesta ocasião, enchidos vários e peças de porco, com particular destaque para a cabeça do animal acompanhada de feijão, grelos, batata, broa de milho e vinho tinto da região.

Festa de São Brás. Fiéis em oração.



Festa de São Brás. Paisagem envolvente.

Festa de São Brás. Fogueira improvisada com panelas ao lume.

Festa de São Brás. Fiéis em convívio.



A refeição é confecionada em espírito comunitário, onde cada elemento do grupo contribui com um ou mais dos ingredientes que constitui o almoço. Neste convívio e na confeção do almoço, a mulher desempenha um papel secundário, sendo clara a presença maioritária do sexo masculino. Cabe-lhes quase exclusivamente a tarefa de ir buscar água a uma fonte próxima. Esta população, regra geral, não assiste à celebração da missa nem presta culto ao santo que justifica a comemoração, conferindo uma componente extrarreligiosa à festividade.

Junto à capela de São Brás, desde recuada hora da manhã do dia 2 de fevereiro, algumas produtoras de doces regionais de Resende instalam pequenas e improvisadas bancas de comércio destinadas à venda dos seus produtos. As falachas adquirem aqui o destaque primordial. Vendidas na festa de São Brás desde há largas décadas, o "pão de castanha", designação aplicada às falachas, adquiriu o estatuto de tradição nesta festividade, tornando-se um fator chamativo para os populares que a frequentam e um dos elementos identitários da festa de São Brás de Resende, distinguindo-a das demais. Trata-se de um pão de sabor adocicado confecionado com a farinha resultante da moagem de castanhas secas no caniço durante o inverno. Apresenta-se frequentemente sob a forma de pequenos bolos redondos ou em massa estendida de formato circular.

Cada comerciante tem o seu local específico de venda, determinado pela antiguidade da sua presença na festa de São Brás: quanto mais próximo o local de venda estiver da entrada da capela, maior o destaque e a promoção dos produtos que se querem vender. Assim, normalmente, à entrada da capela de São Brás e na sua proximidade mais imediata localizam-se as vendedoras com maior tradição de venda, algumas das quais com lugar herdado das suas mães.

## Falachas

As falachas são comercializadas envolvidas no agasalho de folhas de castanheiro, utilizadas na sua cozedura, e expostas em cestos de vime resguardados por panos brancos rendados. Para a sua confeção são utilizadas castanhas colhidas no outono nos soutos de Cimo de Resende, nas imediações do local onde se realiza a festa de São Brás. As castanhas necessárias à sua confeção são intencionalmente reservadas nesta fase, apartando-se das que se destinam ao comércio, e em quantidade suficiente que permita satisfazer posteriormente a produção que cada doceira pretende obter. Selecionada a quantidade, as castanhas são deixadas a secar nos caniços das lareiras durante o inverno, recebendo calor e fumos que facilitam este processo. As castanhas são depositadas no caniço cruas e com casca, sendo bem separadas umas das outras de modo a facilitar o processo de secagem e lá permanecem durante quinze dias, caso a lareira seja acesa diariamente. Este período de tempo aumenta nos casos em que a castanha não é sujeita ao calor com a referida frequência, chegando não raras vezes a estar no caniço pelo período de um mês.

Depois das castanhas estarem secas é-lhes retirada a casca e raspada a pele com o auxílio de uma faca – processo rápido, uma vez que a secagem permite separar a parte comestível da castanha da casca que a envolve. Quando a pele e a casca não são completamente retiradas, torna-se visível nas falachas depois de cozidas.

As castanhas são depois picadas e levadas a moer em moinho de água, num processo semelhante à moagem do milho. Para a confeção das falachas é acrescentada à farinha uma pitada de sal e água morna, amassando-se tudo com a mão. A água é adicionada em pequenas quantidades, sem medida certa, estando a sua proporção determinada pela experiência da doceira. Regra geral, acrescenta-se uma boa quantidade de água até que a massa esteja agregada e se separe com facilidade do recipiente que a contém. O processo de confeção é semelhante ao do fabrico de pão, quer nos ingredientes usados quer nas suas quantidades, alterando unicamente a farinha utilizada. A massa é cozida em forno de lenha, utilizando como recetáculo folhas de castanheiro previamente recolhidas, lavadas e secas. As folhas são dispostas longitudinalmente e transversalmente por forma a suportarem a massa. Este elemento impede que a massa se agarre à base do forno.

A massa é colocada em pequenas quantidades sobre as folhas com o auxílio de uma colher e, com a ajuda de uma faca molhada em água fria, é moldada para que obtenha uma forma pequena, redonda e achatada. A massa é colocada no forno com o auxílio de uma pá de madeira e deixada a cozer durante cinco a dez minutos a baixa temperatura até obter uma cor dourada sob a superfície. Depois de cozidas, as falachas são retiradas do forno, mantendo-se normalmente as folhas de castanheiro como suporte.

As falachas podem ser consumidas simples, assim que saem do forno ou depois de arrefecidas. Esta é declaradamente a forma mais comum de consumo. Existe, no entanto, o hábito menos frequente de cortar a falacha em fatias e fritá-la em azeite, manteiga ou banha de porco, polvilhando-a com canela e açúcar, assumindo nestas circunstâncias a forma mais característica de doce. Podem igualmente ser consumidas com salpicão e outros enchidos, acrescentados pelas doceiras na superfície da massa depois de esta estar individualizada sobre as folhas de castanheiro e antes da sua cozedura.

Apesar de a comercialização das falachas se verificar maioritariamente na Festa de São Brás, a sua confeção

ocorre nos dias que antecedem a festividade. Em outras épocas do ano confecionam-se para consumo doméstico e para venda mediante a encomenda e caso as doceiras possuam ainda farinha de castanha sobrante. A singularidade da falacha de Resende assenta no facto de a receita deste doce se manter inalterada ao longo do tempo e a sua confeção, apesar de simples e da grande disponibilidade de castanhas de alguns produtores, continuar a ser feita exclusivamente por doceiras com tradição no seu fabrico. [DFF | FCV]

Festa de São Brás. Venda de falachas.

# Cavacas de Resende

RESENDE

As cavacas são um doce confecionado na generalidade das casas do concelho de Resende, sendo oferecido entre amigos e família durante a Páscoa, quando desempenhava o papel de folar, podendo ser igualmente oferecido como presente de Natal. A origem deste doce está intimamente ligada a Resende, assumindo-se como o doce tradicional mais conhecido na região. A sua produção é de suma importância para o tecido económico local, estimando-se que no concelho, em 2012, se tenham produzido entre 50 a 80 toneladas deste bolo açucarado.



A sua comercialização ocorria maioritariamente em romarias e festas regionais, em pequenas bancas dedicadas, via da regra, à venda exclusiva deste doce. O seu comércio cabia às mulheres que adornavam as bancas de venda com toalhas brancas e enfeites de renda. Na atualidade, as cavacas encontram-se à venda durante todo o ano em cafés, pastelarias e restaurantes, sendo geralmente comercializadas como doce de lanche, acompanhamento de chá ou como sobremesa. De igual forma, em algumas festas regionais, e ao longo do ano, em pequenas bancas instaladas na via pública, encontramos ainda vendedoras deste produto.

Tomam parte na sua confeção três ingredientes principais: ovos, açúcar e farinha. A estes elementos são acrescentadas água e calda de açúcar reaproveitada de confeções anteriores. Para a elaboração da massa são introduzidos num alguidar os ovos e uma porção semelhante de gemas, acrescentando-se 250 gramas de açúcar até se obter um preparado branco e espumoso. Junta-se a farinha passada em peneira fina. Batem-se todos os ingredientes até formar uma massa homogénea e bem ligada. A mistura dos ingredientes é tradicionalmente feita à mão ou, como se verifica atualmente com maior frequência, com recurso a uma batedeira elétrica. Este processo, quando realizado à mão, prolonga-se por trinta minutos a uma hora, demorando, no caso do recurso a uma batedeira elétrica, metade do referido tempo.

A massa é colocada num tabuleiro de bordo alto (com cerca de 45 por 30 centímetros), previamente revestido de uma substancial camada de farinha de trigo. O doce é cozido no forno, preferencialmente em forno de lenha, a lume forte, demorando cerca de dez minutos até que a massa esteja pronta. O tempo de cozedura é, no entanto, bastante variável uma vez que o forno alimentado a lenha não permite a regulação exata da temperatura. Tradicionalmente, recorria-se à junção de agulhas de pinheiro entre a lenha, já que permitiam atingir maiores temperaturas e de forma mais constante. Depois de cozida, a forma é retirada do forno, a massa é desprendida com o auxílio de uma faca e, em seguida, desenformada sobre uma superfície revestida de papel ou toalhas. Com uma pequena trincha retira-se o excesso de farinha anteriormente aplicado no fundo da forma (que não foi absorvido pela massa) e parte-se o preparado em pequenas porções retangulares com dois centímetros e meio de largura, cinco centímetros de comprimento e dois centí-

Cozedura da massa em forno de lenha.

Confeção. Pormenor.



Preparação para a comercialização.

metros de espessura, aproximadamente. A doceira reutiliza a calda de açúcar excedente de fornadas anteriores para humedecer as fatias de cavacas. Esta calda, que depois de arrefecida conserva porções solidificadas de açúcar e uma cor amarelada, é fervida até atingir o "ponto de mel" e mantida quente durante a aplicação sobre as cavacas. Para tal, a cavaca é mergulhada num recipiente contendo a calda reutilizada (geralmente uma panela), molhando-se muito ligeiramente todas as suas faces. A calda de açúcar que dará a cobertura ao doce é preparada à parte, através da junção do restante açúcar que não foi utilizado na confeção da massa e de dois decilitros de água, fervidos até atingir o ponto de pérola. A calda é colocada depois da massa cozida, arrefecida e cortada em retângulos.

O formato retangular constitui um dos elementos mais característicos das cavacas de Resende, diferenciando-se também através desta particularidade de um outro doce comercializado na região duriense, de massa tendencialmente mais seca e formato redondo, igualmente designado de cavacas. Um outro elemento distintivo, agora em relação a outros doces, prende-se com a sua textura, tendencialmente mais húmida em comparação com confeções de igual designação elaboradas noutros pontos do país. Esta particularidade, assumida como "o segredo das cavacas de Resende" é obtida pela conjugação das quantidades de cada um dos ingredientes, pela intensidade do calor durante a cozedura e pelo processo de demolhe da massa cozida em calda de açúcar. De acordo com o método artesanal de fabrico, a massa das cavacas de Resende é batida à mão, com ou sem o auxílio de um instrumento designado "banco", composto de um alguidar e de correias que facilitam a mistura dos ingredientes. Para a sua confeção utilizam-se preferencialmente ovos caseiros, elemento fundamental para que o doce obtenha uma cor amarela/dourada que permite atribuir às cavacas de Resende a designação de "Doce de ouro" ou "Rainha de ouro" (Saramago, 1996). [DFF | FCV]



Festa de São Pedro do Campo (Tendais, Cinfães).

## Fontes e bibliografia

### Fontes orais


Alfredo Ribeiro Rodrigues – Pastoreio de rebanhos coletivos.

Alfredo Rodrigues – Anho assado com arroz de forno.

António Pinto – Bazulaque ou verde.

António Pinto Pereira – Cestaria de madeira rachada.

Carlos Silvestre – Ciclo do centeio; coberturas de colmo; cestaria de palha e silva.

Carolina Jesus – Cestaria de giesta piorna.

Jacinto Sousa – Coberturas de colmo.

Joana Almeida – Gado arouquês e maronês.

Maria Antónia Pinto – Cavacas de Resende.

Maria da Conceição Leitão – Falachas.

Maria Helena Silvestre – Cestaria de palha e silva.

Maria Lucinda Sousa – Ciclo do milho e broa de milho.

Mildina Fonseca – Tranças e chapéus de trança.

Porfírio Sousa – Cestaria de palha e silva.

Ricardo Ramalho – Festa de Santa Eufémia.

Sílvia Loureiro – Cestaria de giesta piorna.

Silvina Magalhães – Ciclo do milho e broa de milho.

## Bibliografia

ALVES, Virgílio Cardoso – *Estudo sobre "A raça bovina maronesa": situação actual e perspectivas zootécnicas*. Vila Real: UTAD, 1993. Tese de doutoramento apresentada à Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

BAPTISTA, Alberto; TIBÉRIO, Luís – *Estudo de identificação dos produtos tradicionais com tipicidade e potencialidades económicas: caderno de especificações do pão de Padronelo*. Amarante: Associação de Municípios do Baixo Tâmega, 2008. p. 6.

CARVALHO, Ana Maria Pinto – *Etnobotánica del Parque Natural de Montesinho: plantas, tradición y saber popular en un territorio del Nordeste de Portugal*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid, 2005. Tesis Doctoral presentada a la Universidad Autónoma de Madrid, Facultad de Ciencias – Departamento de Biología.

CORREIA, Alexandre – *Resende: terras de Montemuro da lagoa ao rio*. Resende: Finerge – Gestão de Projectos Energéticos, 2009.

CORREIA, Cesário de Matos Esteves – *Caracterização do sistema de exploração da raça bovina maronesa na serra do Alvão*. Vila Real: UTAD, 1992. Relatório final de estágio de licenciatura em Engenharia Zootécnica.

DORDIO, Paulo; FIGUEIREDO, Paula – Capela de Santa Eufémia [Em linha]. Lisboa: IHRU, 1999-2012. [Consult. 2013]. Disponível em www: <URL: http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=1305>.

DUARTE, Joaquim Correia – *Resende e a sua história*. Resende: Câmara Municipal de Resende, 1922. Vol. II, p. 505, 509.

FARIA, Manuel Mouta – *Os cornos do auroque: raças de bovinos no Entre Douro e Minho*. [Em linha]. Mirandela: Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte, 2007. [Consult. 2013]. Disponível em www: <URL: http://www.drapn.minagricultura.pt/drapn/conteudos/cen_documentos/outros/OsCornosdoAuroque.pdf>.

FERNANDES, Rui – *Descrição do terreno ao redor de Lamego duas léguas*. Lamego: Beira Douro – Associação de Desenvolvimento do Vale do Douro, 2001

GALHANO, Fernando – Cestaria de Entre Douro e Minho: contribuição para o estudo da cestaria portuguesa. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Porto: Instituto de Antropologia. Nova Série, vol. XVIII, fasc. 3-4 (1961-1962) 257-335.

GODINHO, Raquel [et al.] – *Estudo da diversidade e estruturação genética das populações de lobo (Canis lupus) em Portugal: relatório final* [Em linha]. Porto: Centro de Investigação em Biodiversidade e Recursos Genéticos (Universidade do Porto) / Instituto de Conservação da Natureza e da Biodiversidade, 2007. [Consult. 2013]. Disponível em www: <URL: http://www.icnf.pt/portal/naturaclas/patrinatur/resource/gen/lobo-gene>.

GOMES, Paulino [et al.] – *Baião: tradição e história*. 2.ª ed. Paços de Ferreira: Anégia Editores, 1997.

JÚNIOR, Joaquim Rodrigues dos Santos – *Malha do centeio em Lavradas (Barroso).* Porto: Imprensa Portuguesa, 1952. p. 47-68.

LEITÃO, Manuel – Maronesa. In RODRIGUES, A. B. (ed.) – *Bovinos em Portugal*. Lisboa: Direção de Serviços de Fomento e Melhoramento Animal / Direção Geral dos Serviços Veterinários, 1981. p. 100-127.

LIMA, Rui de Abreu – *Artesanato tradicional português V: Trás-os-Montes e Douro*. [S.l.]: Edição de autor, 1999.

MACHADO, Jaime; VALENTE, António José; GASPAR, Júlio Pereira – Arouquesa. In RODRIGUES, A. B. (ed.) – *Bovinos em Portugal*. Lisboa: Direção de Serviços de Fomento e Melhoramento Animal / Direção Geral dos Serviços Veterinários, 1981. p.128-150.

MARTINHO, Alberto – *O pastoreio e o queijo da Serra.* Lisboa: Parque Natural da Serra da Estrela, 1978. Coleção Parques Naturais n.º 3.

MONTEREY, Guido de – *Castelo de Paiva: terras ao léu*. Porto: Edição do Autor, 1997.

MOREIRA, L. – *Contribuição para o estudo da ecologia do lobo (Canis lupus signatus Cabrera, 1907) no Parque Natural de Montesinho*. Lisboa: Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, 1992.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de – *Festividades cíclicas em Portugal*. 1.ª ed. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1984.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando – *Arquitetura tradicional portuguesa*. 2.ª ed. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1994. p. 131-134.



PEREIRA, Francisco M. – *Montemuro: os trilhos gastronómicos na serra de Montemuro*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2012. Dissertação de mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

PEREIRO, Xerardo; ARAÚJO, Daniela – *A croça: as culturas do trabalho no Barroso: projeto de investigação para a intervenção museológica: as culturas do trabalho no Barroso.* Montalegre: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro / Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento, 2012.

PETRUCCI-FONSECA, F. – *O lobo (Canis lupus signatus Cabrera, 1907) em Portugal: problemática da sua conservação*. Lisboa: Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, 1990. Tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.

PINTO, Cristina Maria Nabais Pereira – *Arquitetura popular do concelho de Cinfães*. Cinfães: Câmara Municipal de Cinfães, 2000. Vol. VI.

RIBEIRO, Emanuel; SÁ, Pedro de Moura e – *Doce nunca amargou… Doçaria portuguesa: história, decoração, receituário.* 3.ª ed. [S. l.]: Colares Editora, 1997. p. 77, 117.

RIBEIRO, Nicolau – *Artesãos e artesanato no Douro-Tâmega*. [S.l.]: Edição Dólmen – Cooperativa de Formação, Educação e Desenvolvimento do Baixo Tâmega, 2000.

ROCHA, Manuel Joaquim da; LOUREIRO, Olímpia Maria – *Memórias Paroquiais de Castelo de Paiva e outros documentos*. Castelo de Paiva: Câmara Municipal de Castelo de Paiva, 1988.

SANCHIS, Pierre – *Arraial festa de um povo: as romarias portuguesas*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1983.

SARAMAGO, Alfredo – *Doçaria conventual do Norte: história e alquimia da farinha*. [S.l.]: Colares Editora, 1996. p. 84.

SILVESTRE, Carlos de Oliveira – *Crónicas da Serra*. Grupo Etnográfico da Gralheira / Instituto Português da Juventude de Viseu, 1999.

SOEIRO, Teresa – A cestaria tradicional em Penafiel. *Portugália*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Nova Série, vol. XXIX-XXX (2008-2009) 253-288.

SOUSA, João Silva de – O bazulaque. *Revista Triplov de artes, religiões e ciências*. Nova série, n.º 19-20 (2011).

SOUSA, Joaquim Soares de [et al.] – A transumância para o Montemuro: um pretexto para o desenvolvimento rural. Revista *Millenium*. N.º 31 (2005) 174-189.

TEIXEIRA, Manuel – *Arquiteturas do granito: arquitetura popular.* In COLÓQUIO INTERNACIONAL DE ARQUITETURA POPULAR. Arcos de Valdevez: Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, 2013.

VASCONCELOS, José Leite de – *Etnografia Portuguesa*. Reimpressão fac-similada da edição de 1982. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 2007. Vol. VI, pp. 476-489.

VENTURA, Jorge – *Marcelim: tradições e costumes de uma aldeia no vale do Bestança*. Cinfães: Associação para a Defesa do Vale do Bestança, 2005.

_______________ – *À lareira do Montemuro: histórias de lobos*. Cinfães: Associação para a Defesa do Vale do Bestança, 2008.

VENTURA, Jorge [et al.] – *Etnografia Cinfanense*. Cinfães: Câmara Municipal de Cinfães, 2000. Vol. VII.

_______________ – *Prado Boletim Cultural*. Série I, n.º 2 (set. 2007).

DANIELA DE FREITAS FERREIRA [DFF]

Licenciada em Arqueologia pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP), em 2010. Mestre em Arqueologia pela mesma universidade na área de especialização de Epigrafia Latina. Em 2012 inicia funções como subcoordenadora do projeto de investigação *História do povoamento de Picote*, promovido pela Frauga – Associação para o Desenvolvimento Integrado de Picote, Miranda do Douro, em parceria com o Departamento de Ciências e Técnicas do Património da FLUP. Integra, desde 2012, a unidade de investigação e desenvolvimento CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar "Cultura, Espaço e Memória". Em 2014 inicia os seus estudos doutorais sobre a antiguidade clássica e associa-se ao projeto de investigação em arqueologia *CAESAR* para o estudo do Castro de Alvarelhos (Trofa).

FILIPE COSTA VAZ [FCV]

Licenciado em Arqueologia, em 2010, pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP). Conclui, em 2012, o mestrado em Arqueologia na mesma universidade com a tese na área de arqueobotânica com o título de *Gestão e usos de recursos vegetais no noroeste peninsular: a antracologia de Monte Mozinho, Penafiel*. Bolseiro no Centro de Investigação em Biodiversidade e Recursos Genéticos e colaborador externo da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, integra vários projetos de investigação em arqueo e etnobotânica desde 2012. É também, desde esse ano, subcoordenador do projeto de investigação em arqueologia *História do povoamento de Picote*, tutelado pelo Departamento de Ciências e Técnicas do Património da FLUP e pela Frauga – Associação para o Desenvolvimento Integrado de Picote, Miranda do Douro.

JOÃO NUNO MACHADO [JNM]

Licenciado e mestre em Arqueologia pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto nos anos de 2010 e 2012, respetivamente, onde defendeu a tese de mestrado intitulada *A terra de Monte Longo na Idade Média. Das origens a 1438.* Iniciou a sua atividade profissional ainda estudante, envolvendo-se em vários trabalhos de escavação arqueológica de norte a sul do País, tendo participado posteriormente noutros projetos, desde a arte rupestre a estudos etnográficos de âmbito muito diversificado.